

学校給食用物資明細書の記入について

公益財団法人岡崎市学校給食協会

岡崎市では食物アレルギーの児童生徒に給食で使用する加工品・調味料等のアレルゲンチェック表を配付しています。記載内容に誤りがあった場合、重大な事故に発展する危険性があります。配合内容や指定原材料のチェック等に誤りがないように、製造元との確認を十分取った上、下記事項に注意して物資明細書を記入してください。

書式は、当協会ホームページ (<http://www.okazaki-school-lunch.com/>) より、ダウンロードできます。

記

【表面】

1. 別紙の『記入例：表』をよく読み、記入して下さい。特に食品コードの記入忘れ、登録品名が協会指定のものと違う、年度学期・年月両欄に記入してあるなどの間違いが多い為、注意して下さい。
2. 栄養成分の記載においては、分析値もしくは七訂計算値を記入して下さい。

【裏面】

1. コード、登録品名、年度学期又は年月は、表面と同様に記入して下さい。記入忘れが多い為、注意して下さい。
2. 原材料名欄には、使用されている原材料名をすべて記入して下さい(別紙記入例：裏①参照)。
配合内容欄には、原材料名欄に加工品(調味料等)があった場合、その原材料を記入して下さい(別紙記入例：裏②参照)。
配合詳細欄には、配合内容欄に加工品(調味料等)があった場合、その原材料を記入して下さい(別紙記入例：裏③参照)。
配合内容と配合詳細が多い場合は、見やすい大きさの文字で記入して下さい。
3. 2. の記入に関して、特に次の点に注意して下さい。
(1) 次の食品については、微量の摂取でもアレルギー症状を引き起こす可能性があります。そのため、食品そのものが原材料として使用されていなくても、しょうゆやパン粉などの加工食品の原料に使われているのであれば、必ず記入をしてください。

◎特定原材料(表示義務) (7品目)	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
◎特定原材料に準ずるもの (表示の推奨) (20品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、松茸、桃、山芋、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ
◎岡崎市で指定する原材料 (13品目)	麦(大麦、はと麦、ライ麦等、麦類を含むもの)、アーモンド、たこ、メロン、あさり、あじ、いわし、トマト、マンゴー、パイナップル、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツ、調味料の小麦

(2) 表示義務のない食品（1次加工、2次加工、加工助剤、キャリアオーバー、食品添加物含む）についても、原材料名、配合内容、配合詳細に記入して下さい。特に次の口内の原材料については、（ ）内に表示されているような原料となる食品名を記載してください。（別紙記入例：裏③参照）

・でん粉（ <u>タピオカ</u> ）	・みりん（ <u>米</u> ）
・発酵調味料（ <u>とうもろこし・さつまいも</u> ）	・しょうゆ（ <u>大豆・小麦</u> ）
・水あめ（ <u>とうもろこし・タピオカ</u> ）	・パン粉（ <u>小麦・大豆</u> ）
・植物性油脂（ <u>米</u> ）／動物性油脂（ <u>牛</u> ）	・デキストリン（ <u>とうもろこし</u> ）
・酸味料（ <u>クエン酸ナトリウム</u> ）	・蛋白／蛋白加水分解物（ <u>豚</u> ）
・ショートニング（ <u>とうもろこし・大豆</u> ）	・マーガリン（ <u>大豆・菜種</u> ）
・レシチン（ <u>大豆</u> ）	・麦芽糖（ <u>とうもろこし・小麦</u> ）
・食物繊維（ <u>難消化性デキストリン・タピオカ</u> ）	・酢（ <u>りんご</u> ）
・〇〇エキス（ <u>ビール酵母・豚・さつまいも</u> ）	・糖類（ <u>さつまいも</u> ）
・ケチャップ（ <u>トマト・とうもろこし・たまねぎ</u> ）	・ソース（ <u>大豆・小麦</u> ）
・アルコール／醸造アルコール（ <u>とうもろこし</u> ）	・乳化剤（ <u>大豆</u> ）
・〇〇パウダー（ <u>豚・小麦</u> ）	・酒（ <u>米・さとうきび</u> ）
・ゲル化剤（ <u>ペクチン</u> ）	・安定剤（ <u>メチルセルロース</u> ）

(3) 食物アレルギーで、過敏症状を起こすことが知られている食品添加物（着色料、保存料、酸化防止剤、発色剤）などは具体的に記入してください。

4. 特定原材料7品目のコンタミネーションの可能性がある場合は、空白部分に注意喚起表示を記載してください。（別紙記入例：裏④参照）

例：本製品の製造ラインでは、〇〇を使用した製品も製造しています。

5. 卵をもつ可能性がある魚については、学校給食用物資明細書の空白部分に注意喚起表示を記してください。（別紙記入例：裏⑤参照）

例 きびなごの唐揚げには卵をもつきびなごが含まれる可能性があります。

6. 3. に指定する原材料（40品目）を使用している場合は、チェック欄に〇印を記載してください。（別紙記入例：裏⑥参照）「麦」は、大麦、はと麦、ライ麦等、どの麦類が使用されている場合でも記載してください。また、おきあみが使用されている場合は、「かに」「えび」両方に記載してください。

「調味料の小麦」は、しょうゆ・みそ・酢に小麦が使用されている場合のみチェック欄に〇印を記載してください。（別紙記入例⑦）

但し、コンタミネーション・加工助剤・キャリアオーバーによる場合は、〇印を記載する必要はありません。

配合詳細にあるアレルギー食材で、チェック欄に〇印がつかないものは、〇印がつかない理由を明記してください。（別紙記入例：裏⑧参照）

7. 産地・原産国は、具体的な国名を記入し、欧州や東南アジア、〇〇等、〇〇他の記入はしないでください。国産の場合は県名を記入して下さい。

8. 輸入物資の原材料に青果物を使用している場合や、加工食品の原材料が中国産物資を使用している場合は、残留農薬検査書の有無等を記入してください。

記入例：表

岡崎市で使用されている品名を「給食材料見積一覧表」を参考に記入してください。同じ配合内容で、規格（g）違いの場合は、1枚にまとめてください。

メーカーで使用されている商品名を記入して下さい。

「給食材料見積一覧表」に記入したメーカー名を記入して下さい。メーカーは、パッケージなどに表示されている名称です。

納入時の規格を記入して下さい。特に1袋や1箱の入数、詳しくわかるようにして下さい。

七訂計算値か分析値のどちらかに○をつけてください。分析値の場合は、分析機関を記入してください。分析値と七訂計算値を両方使用している場合は、両方に○をつけ、分析値のみ栄養成分の欄に「※」印をつけてください。

色の付いた栄養価は、必ず記入してください。「0」の場合は、0と記入してください。

製造工程を詳しく記入してください。記入しきれない場合は、別紙でも構いません。その場合は、この欄に別紙と記入し、製造工程を添付してください。

「見積食品コード一覧表」を参考に、数字5桁、もしくは数字5桁+アルファベット1文字を記入して下さい。5桁の場合は、左詰めで記入して下さい。

使用する年月を記入して下さい。月契約の場合は、年月のみ記入して下さい。学期契約の食品は、年度と学期のみ記入して下さい。

学校給食用物資明細書

食品コード		18357A 18357B	業者印を押してください。		平成 31 年 4 月分														
登録品名		冷)ミートボールFe 25g 冷)ミートボールFe 30g		納入者	〇〇食品株式会社														
商品名	アイアンミートボール 25g アイアンミートボール 30g	製造工場	〒444-0000 岡崎市岡町字北屋敷20番地 〇〇食品 美合工場 TEL 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇		異物混入等防止														
メーカー	〇〇食品	仕様規格	25g×30個 30g×30個																
単位	袋	容器	ポリエチレン	外装	ダンボール														
七訂計算値	分析値	分析機関		所轄保健所	岡崎市保健所 岡崎市若宮町2丁目1番地1 TEL 〇〇〇〇-〇〇-〇〇〇〇														
栄養成分	エネルギー	水分	たん白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ビタミンA			
	kcal	kJ	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	
100g中	193	806	62.4	8.6	10.4	16.3	2.3	660	210	25	25	160	9.8	0.6	0	0	10	30	17
栄養成分	ビタミン											脂肪酸			コレステロール	食物繊維		食塩相当量	
	D	E	K	B ₁	B ₂	ナイアシン	B ₆	B ₁₂	葉酸	パントテン酸	C	飽和脂肪酸	不飽和(一価)	不飽和(多価)	mg	水溶性	不溶性	総量	g
100g中	0	0.3	1	0.07	0.06	1.5	0.12	0.1	24	0.4	0	3.4	4.26	1.79	27	0.3	0.9	1.2	1.7
製造工程（加熱温度、時間など工程を詳しく記入する）																			
原料入荷→検査・下処理→各原料配合・攪拌→成型→揚げ(200℃5分)→蒸煮(100℃10分)→冷却→凍結→金属探知→包装→タレ充填→凍結→箱詰→保管→出荷																			
流通時取扱方法	冷凍・冷蔵・その他			品質保持期限	冷凍(-18℃)	365日間	出荷工程	〇〇食品(株)→〇〇(株)→給食センター											
納入車両の種類	冷凍車・保冷車・その他			品質保持期限	冷蔵(℃)	日間	出荷工程	(1日)		(1日)		計2日							
農林規格		(有)・無		製造工場の検査室		(有)・無		食品衛生監視点		97点		(監視票添付)							
保存方法		冷凍・冷蔵・常温		冷凍前加熱有無		(加熱)・未加熱		加熱調理の必要性(必要)・不要											

製造工場の衛生監視点を記入して下さい。乾物等、衛生監視を行っていない工場の場合は「無」点、と記入して下さい。

記入例：裏

コード	1	8	3	5	7	A	登録品名	冷)ミートボールFe 25g	平成	年度	学期分
	1	8	3	5	7	B		冷)ミートボールFe 30g			

原材料名	割合%	配合内容	配合詳細	産地・原産国	※輸入青果物・中国産物資の残留農薬検査書()は検査の項目数	遺伝子組換え
たまねぎ	22.0			愛知		
鶏肉	20.0			宮崎		
豚肉	17.0			熊本		
パン粉	7.0	小麦		北海道		無
		大豆		北海道		無
塩	0.3			沖縄		
香辛料	0.1			マレーシア		
ケチャップ	7.0	トマト		イタリア		
		砂糖		北海道		
		ブドウ糖果糖液糖		北海道		
		酢	とうもろこし	北海道		無
		塩		沖縄		
		玉ねぎ		愛知		
		香辛料		中国		
		着色料(トマト色素)		イタリア		
砂糖	4.0			北海道		
酢	2.0	りんご		長野		無
		米		新潟		無
しょうゆ	0.4	大豆		中国		無
		小麦		北海道		無
調整水	20.0			愛知		
ピロリン酸第二鉄	0.1			愛知		
調味料	0.1	魚エキス	そば	大分		
			※総蛋白質量1ppm未満の為、表示不要			

しょうゆ・みそ・酢に小麦が使用されている場合は、「調味料の小麦」の方へ○をつけてください。

本製品の製造ラインでは、卵を使用した製品も製造しています。

※きびなご等の場合
きびなごの唐揚げには卵をもつきびなごが含まれる可能性があります。

しょうゆ・みそ・酢に小麦が使用されている場合は、「調味料の小麦」の方へ○をつけてください。

下記の材料を使用している場合は、右側へ○印をつける

小麦	<input type="checkbox"/>	そば	<input checked="" type="checkbox"/>	卵	<input type="checkbox"/>	乳	<input type="checkbox"/>	落花生	<input type="checkbox"/>	えび	<input type="checkbox"/>	かに	<input type="checkbox"/>	あわび	<input type="checkbox"/>	いか	<input type="checkbox"/>	いくら	<input type="checkbox"/>
さけ	<input type="checkbox"/>	牛肉	<input type="checkbox"/>	豚肉	<input type="checkbox"/>	鶏肉	<input type="checkbox"/>	ゼラチン	<input type="checkbox"/>	大豆	<input type="checkbox"/>	オレンジ	<input type="checkbox"/>	キウイ	<input type="checkbox"/>	バナナ	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
桃	<input type="checkbox"/>	りんご	<input type="checkbox"/>	松茸	<input type="checkbox"/>	山芋	<input type="checkbox"/>	くるみ	<input type="checkbox"/>	ごま	<input type="checkbox"/>	カシューナッツ	<input type="checkbox"/>	★麦	<input type="checkbox"/>	アーモンド	<input type="checkbox"/>	ヘーゼルナッツ	<input type="checkbox"/>
ブラジルナッツ	<input type="checkbox"/>	たこ	<input type="checkbox"/>	あさり	<input type="checkbox"/>	あじ	<input type="checkbox"/>	いわし	<input type="checkbox"/>	トマト	<input type="checkbox"/>	メロン	<input type="checkbox"/>	マンゴー	<input type="checkbox"/>	パインアップル	<input type="checkbox"/>	調味料の小麦	<input checked="" type="checkbox"/>

※ 輸入青果物とは、(冷)きぬさや、(冷)グリーンピース、果物の缶詰、きくらげ等です。
 残留農薬検査書は、貴社で常備し給食センターから提出依頼があった場合に、直ちに提出できる場合は有と記入し、()に検査書の検査項目数を記入する。また、直ちに提出できない場合は、無と記入する。

★麦は、大麦・はと麦・ライ麦等、麦類を含む 調味料の小麦は、しょうゆ・みそ・酢に含まれる小麦が対象