様式 1

物資内訳書

食品分類	食品	カレールウ		商品コード	
品　名	こまちカレールウ	総　量	20Kg	調理形態	カレーライス等
		固形量			
規　格	1Kg×20	内容の個数	20袋	食品衛生法での区分	凍結前 ・加熱済 ・未加熱 喫食事 ・加熱 ・未加熱

単　価	g 数	パック	単位	単価(円)	備　考

販売者	㈱日清商会　仙台支店	担当者	高橋　永樹
住　所	〒984-0042 仙台市若林区大和町3-2-5	電　話	022-236-2175
製造者	交易食品株式会社	担当者	安藤　直貴
住　所	〒233-0007 横浜市港南区大久保1-5-18	電　話	045-842-0081
製造工場名	交易食品株式会社　利根工場	担当者	尾竹　謙二
住　所	〒300-1601 茨城県北相馬郡利根町大房1番地	電　話	0297-68-6690

賞味期限	12ヶ月	保管	常温(開封後は冷蔵)

【商品の特徴及び栄養的特徴】

○秋田県産の米粉を使用し、化学調味料や着色料、酸味料を使用せず、トマトやカボチャ等の天然素材で旨味を付けたナチュラルテイストなカレールウ。 ○27品目のアレルギー物質を含む原料を使用していないので、食物アレルギーをお持ちの方も安心してお召し上がりいただける。 ○辛みを抑えた甘口タイプのマイルドなカレー。 ○鉄分を強化している。

【調理方法及び取扱上の留意点】

・肉、野菜を煮込み、いったん火を止め、煮込んだスープにルウ:水＝1:5の割合で溶かし、一煮立ちさせる。
・開封後は密封して、冷蔵庫に保管すること。

【提出書類】

○ 製造工程表(金属探知機)
○ 食品衛生監視票(点数　点)
○ 食品衛生監視表
○ 細菌検査表
○ 非遺伝子組換え原料使用証明書
○ 残留農薬証明書
○ 放射能検査書(　有 ・ 無　)
○ 冷凍食品協会認定(　有 ・ 無　)
○ 冷凍食品協会認定年限
年　月　日 から　年　月　日 まで

コンタミネーション(微量混入)同一製造ラインで別製品を製造している場合のアレルギー物質を記入のこと	小麦、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、大豆、りんご、ごま	JAS規格格付けの表示(有・無) 有 ・ (無) HACCP認定(有・無) 有 ・ (無) ISO取得No.

栄養成分(100g中)		五訂増補 実測値	○
エネルギー		466	kcal
水分		2	g
たんぱく質	植物	5.7	g
	動物	−	g
	総量	5.7	g
脂質		22.6	g
炭水化物		59.9	g
灰分		9.8	g
ナトリウム		3200	mg
カリウム		218	mg
カルシウム		37	mg
マグネシウム		39	mg
リン		76	mg
鉄		12.5	mg
亜鉛		0.7	mg
ビタミンA	レチノール	−	μg
	βカロテン当量	−	μg
	レチノール当量	18	μg
ビタミンB1		0.05	mg
ビタミンB2		0.02	mg
ビタミンC		2	mg
食物繊維	水溶性	−	g
	不溶性	−	g
	総量	1.7	g
食塩相当量		8.1	g

原料配合(%) 原材料名	%	産地	アレルギー物質該当原材料	遺伝子組換え 原材料	遺伝子組換え 分別・不分別	食品添加物名
米粉	25.00	日本(秋田県)				
パーム油	20.80	マレーシア				
デキストリン	12.40	タイ				
砂糖	10.40	日本(千葉県)				
香辛料	8.30	アメリカ他				
食塩	7.50	日本(神奈川県)				
カレー粉	2.10	日本(茨城県)				
酵母エキス	4.10	タイ、セルビア、日本(埼玉県)				
ココアパウダー	2.10	ガーナ他				
トマトパウダー	2.10	スペイン他				
パンプキンパウダー	2.1	ニュージーランド				
ばれいしょ澱粉	1.7	日本(北海道)		ばれいしょ	分別	
粉末米酢	1.3	日本(愛知県)				
ピロリン酸鉄	0.1	日本(徳島県)				ピロリン酸第二鉄
合計(100%)	100.00					

平成25年4月1日改定版

(公財)秋田県学校給食会