

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・調味料等のアレルギー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.osl.or.jp/>) 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ください。
(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) (21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、アーモンド
◎岡崎市で指定する原材料 (12品目)	麦(大麦、はと麦、ライ麦等、麦類を含むもの)、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、キャリーオーバー、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>小麦・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・キャリー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

※記入漏れの空欄がある場合、すべて再提出になります

配合内容が同じで、規格（g）違いの場合は、1枚にまとめる。

「見積食品コード一覧表」に記載された食品コードを記入。左詰め。頭が「0」の場合も記入。		衛生監視を行った保健所を記載する。海外生産等衛生監視を行っていない場合は、斜線を引く。	
「見積食品コード一覧表」に記載された品名を記入。		使用する年月を記入 学期契約：上段 月契約：下段	
メーカーの商品名を記入。		令和 2 年 9 月分	
メーカー名(パッケージに表示される名称)を記入。「給食材料見積一覧表」に記入したものと一致すること。		押印	
納入時の規格を記入。1袋や1箱の入数の詳細を記入。		納入者 ○○食品株式会社	
栄養価を採用した方法に○を記入。 七訂計算値：食品成分表で計算したもの。 分析値：自社や分析機関にて分析した数値。分析機関を記入。 両方の数値を使用している場合は、両方に○を記入し、分析値に※を記入。		食品コード 1 8 3 5 7 A 1 8 3 5 7 B	
色の付いた栄養価は、必須記入。必須栄養価以外で記入ができない場合は「-」を記入する。 分析していない場合でも、食品成分表の値を参考に記入する。食品成分表の記載方法に準じて空欄がないようにする。		登録品名 冷)ミートボールFe 25g 冷)ミートボールFe 30g	
製造工程を記入。記入しきれない場合は、「別紙」と記入し、添付する。		納入者 印	
異物混入対策や納入方法、保管方法等、すべていずれかに○を付ける。		食品名 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 ○○食品 美合工場 TEL 0000-00-0000	
		異物混入等 防虫設備 (有)・無 殺菌灯 (有)・無 金属探知機使用 (有)・無 急速冷凍設備使用 (有)・無	
		所轄保健所 〒444-8545 岡崎市保健所 岡崎市若宮町2丁目1番地1 TEL 0000-00-0000	
		日本冷凍食品協会 確認工場認定の有無 (有)・無	
		単位 容器 内装 外装 袋 ポリエチレン ダンボール	
		分析機関 七訂計算値	
		栄養成分 エネルギー 水分 たんぱく質 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 レチノール カロチン レチノール当量	
		100g中 93 806 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 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) コレステロール 食物繊維 食塩相当量 水溶性 不溶性 総量	
		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(20分)→冷却→凍結→金属探知→包装→タレ充填→凍結→箱詰→保管→出荷	
		製造工場の衛生監視点を記入。以下にあてはまる場合は「無」と記入。 ・衛生監視が点数方式ではない ・工場が外国 ・衛生監視が義務ではない 監視票の添付は不要。依頼があった場合は、すぐに提出すること。	
		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 冷蔵(℃) 日間 常温 日間	
		出荷工程 ○○食品(株)→○○(株)→給食センター (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)	

冷凍食品でない場合は斜線を引く。

センターでの加熱調理が必要か不要か記入。

記入例：裏

コード	1	8	3	5	7	A	登録品名	平成	年度	学期分
	1	8	3	5	7	B				
							冷)ミートボールFe 25g 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						
		米		新潟						
しょうゆ	0.4	大豆		中国						
		小麦		北海道						
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	さば	大分						
			※総蛋白質量1ppm未満の為、表示不要							
<p>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。</p>										
<p>※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。</p>										
<p>配合詳細にあるアレルギー食材で、アレルギー表に○がつかないものは、○がつかない理由を明記してください。</p>										
<p>下記の材料を使用している場合は、右側へ○印をつける</p>										
小麦	○	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら
さけ		さば	牛肉	豚肉	○	鶏肉	○	ゼラチン	大豆	○
桃		りんご	○	松茸	山芋	くるみ	ごま	○	カシューナッツ	★麦
ブラジルナッツ		たこ		あさり	あじ	いわし	○	トマト	○	メロン
										マンゴー
										パイナップル
										ヘーゼルナッツ
										調味料の小麦
										○

※ 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