

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>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

※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。指定した欄以外に斜線を記入しない。項目名など内容を訂正しない。

「見積食品コード一覧表」に記載された食品コードを左詰めで記入。頭が「0」の場合も記入。

「見積食品コード一覧表」に記載された品名を記入。

メーカーの商品名を記入。

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。

納入時の規格を記入。1袋や1箱の入数の詳細を記入。

単位：納入単位
容器：トレイ・カップ等の材質
内装：食品が直接入っている袋等
外装：外箱等の材質
使用していない場合は斜線を引く。

栄養価を採用した方法に○を記入。七訂又は八訂計算値：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。

色の付いた栄養価は、必須記入。分析していない場合でも、食品成分表の値及び記載方法に準じて可能な限り記入する。

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。

製造後の出荷から給食センター納品までの保存方法に○を記入。メーカーが指定する流通方法を記入すること。

物資の運搬時に使用している車両に○を記入。流通に適した車両かを確認するため、正確に記入すること。ただし、常温で運搬するものはその他に○を記入。

納品後、給食センターでの保存方法に○を記入。メーカーが指定する保存方法を記入すること。

資明細書

使用する年月を記入
学期契約：上段
月契約：下段

令和	年度	学期分
4	年	1
	月	分

押印

納入者 ○○食品株式会社

印

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	○○食品株式会社																																																						
食品コード	1 8 3 5 7 A 1 8 3 5 7 B	製造工場	岡崎 T																																																						
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	異物混入対策・日本冷凍食品協会確認工場認定の有無のすべての項目に○を記入。斜線不可。	異物混入等防止																																																						
メーカー名	○○食品	〒444-8545	防虫設備 (有)・無																																																						
仕様規格	25g×30個×1袋 30g×30個×1袋	岡崎市保健所 岡崎市若宮町2丁目1番地1	殺菌灯 (有)・無																																																						
単位	袋	岡崎保健所 TEL 0000-00-0000	金属探知機使用 (有)・無																																																						
容器	ポリエチレン		急速冷凍設備使用 (有)・無																																																						
内装	ダンボール		日本冷凍食品協会 確認工場認定の有無 (有)・無																																																						
外装																																																									
七訂計算値	分析値																																																								
八訂計算値	分析機関																																																								
栄養成分	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">エネルギー</th> <th rowspan="2">水分</th> <th rowspan="2">たんぱく質</th> <th rowspan="2">脂質</th> <th rowspan="2">炭水化物</th> <th rowspan="2">灰分</th> <th rowspan="2">ナトリウム</th> <th rowspan="2">カリウム</th> <th rowspan="2">カルシウム</th> <th rowspan="2">マグネシウム</th> <th rowspan="2">リン</th> <th rowspan="2">鉄</th> <th rowspan="2">亜鉛</th> <th rowspan="2">銅</th> <th rowspan="2">マンガン</th> <th colspan="3">ビタミンA</th> </tr> <tr> <th>レチノール</th> <th>カロテン</th> <th>レチノール当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>193</td> <td>806</td> <td>62.4</td> <td>8.6</td> <td>10.4</td> <td>16.3</td> <td>2.3</td> <td>660</td> <td>210</td> <td>25</td> <td>25</td> <td>160</td> <td>9.8</td> <td>0.6</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>30</td> <td>17</td> </tr> </tbody> </table>			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	カロテン	レチノール当量	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														
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	カロテン	レチノール当量																																																			
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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="10">ビタミン</th> <th colspan="3">脂肪酸</th> <th>コレステロール</th> <th colspan="2">食物繊維</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <th>D</th> <th>E</th> <th>K</th> <th>B₁</th> <th>B₂</th> <th>ナイアシン</th> <th>B₆</th> <th>B₁₂</th> <th>葉酸</th> <th>パントテン酸</th> <th>C</th> <th>飽和脂肪酸</th> <th>不飽和(一価)</th> <th>不飽和(多価)</th> <th>水溶性</th> <th>不溶性</th> <th>総量</th> <th>食塩相当量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>0.3</td> <td>1</td> <td>0.07</td> <td>0.06</td> <td>1.5</td> <td>0.12</td> <td>0.1</td> <td>24</td> <td>0.4</td> <td>0</td> <td>3.4</td> <td>4.26</td> <td>1.79</td> <td>27</td> <td>0.3</td> <td>0.9</td> <td>1.2</td> <td>1.7</td> </tr> </tbody> </table>			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)	水溶性	不溶性	総量	食塩相当量	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
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)	水溶性	不溶性	総量	食塩相当量																																								
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	<p>製造工程（加熱温度、時間など工程を詳しく記入する）</p> <p>原料入荷→検査・下処理→各原料配合・攪拌→成型→揚げ(20分)→冷凍→金属探知→包装→タレ充填→凍結→箱詰→保管→出荷</p> <p>品質が保持できる日数(製造日から賞味期限まで等)を記入。冷凍・冷蔵の場合は、推奨保管温度を記入。</p>			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	賞味保持期限	365日間	出荷工程																																																					
納入車両の種類	冷凍車・保冷車・その他	常温	日間	○○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																																																					
保存方法	冷凍・冷蔵・常温	冷凍前加熱	無(加熱)・未加熱	97点 (監視票添付)																																																					
				加熱調理の必要性 (必要)・不要																																																					

必ずいづれかに○をつける。斜線不可。

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を記入。斜線不可。

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	令和	年度	学期分
	1	8	3	5	7	B		冷)ミートボールFe 30g		5年	4月分

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 大豆		アメリカ		組換え 不分別
塩	0.3			アメリカ		
香辛料	0.1			沖縄		
ケチャップ	7.0	トマト	③ とうもろこし	マレーシア		
		砂糖		イタリア		
		ブドウ糖果糖液糖		北海道		
		酢		北海道		非組換え
		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 米	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。	長野		非組換え
しょうゆ	0.4	大豆 小麦		新潟		非組換え
調整水	20.0			中国		IP管理済
ピロリン酸第二鉄	0.1			北海道		非組換え
調味料	0.1	魚エキス	さば ※総蛋白質量1ppm未満の為、表示不要	愛知		
				大分		

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。

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。

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	○	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	○	オレンジ		キウイ		バナナ	
桃		りんご	○	松茸		山芋		くるみ		ごま	○	カシューナッツ		★麦		アーモンド		ヘーゼルナッツ	
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		パインアップル		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

学校給食用物資明細書の表面の記入の注意事項

公益財団法人 岡崎市学校給食協会

学校給食用物資明細書の記入にあたり、特に注意していただきたい点を詳しくまとめました。ご確認ください。

全項目共通注意点：指定した欄以外に斜線を記入しない。また項目名など内容を訂正しない。

学校給食用物資明細書																																				
食品コード①										令和		年度			学期分																					
												年			月分																					
登録品名										納入者										印																
商品名										製造工場 〒 TEL ④					異物混入等防止					防虫設備		有・無														
メーカー																				殺菌灯		有・無														
仕様規格										所轄保健所 〒 TEL ⑤					金属探知機使用⑥					急速冷凍設備使用		有・無														
単位		容器		内装		外装		七訂計算値												分析値		分析機関			日本冷凍食品協会 確認工場認定の有無					有・無						
エネルギー		水分		たん白		脂質		炭水		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		レチノール		カロチン		レチノール当量				
100g中																																				
栄養成分										ビタミン⑦					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)		水溶性		不溶性		総量				
μg		mg		μg		mg		mg		mg		μg		μg		mg		mg		mg		g		g		g		mg		g		g		g		
100g中																																				
製造工程（加熱温度、時間など工程を詳しく記入する）																																				
流通時取扱方法		冷凍・冷蔵・その他										品質保持期限		冷凍(°C)		日間		冷蔵(⑨ °C)		日間		常温		日間		出荷工程					⑩					
納入方法		⑧										冷凍車・保冷車・その他																								
⑪ 農林規格（有・無）					製造工場の検査室（有・無）					食品衛生監視点					点（監視票添付）																					
⑫ 保存方法（冷凍・冷蔵・常温）					⑬ 冷凍前加熱有無（加熱・未加熱）					⑭ 加熱調理の必要性（必要・不要）																										

①食品コード：必ず左詰めで記入。

②仕様規格

記入例：1袋40個入が1箱に10袋入っている場合

仕様規格	40個×10袋
------	---------

③単位：納入単位を記入。

容器：トレイ・カップ等に入っている場合は材質を記入。使用していない場合は斜線。

内装：食品が直接入っている袋等の材質を記入。使用していない場合は斜線。

外装：食品が入っている外箱等の材質を記入。使用していない場合は斜線。

④製造工場

製造工場の住所（市町村までで可）及び工場名を記入。

⑤所轄保健所

保健所名のみで可。

⑥異物混入等防止・日本冷凍食品協会確認工場認定の有無

いずれかに必ず○を付ける。斜線不可。

⑦栄養成分

100g中の栄養成分を記入すること。内容を1個中等に勝手に変更をしない。可能な限り記入する。

⑧納入方法：⑫と整合性がとれていること。

流通時取扱方法：いずれかに必ず○を付ける。商品に適した流通方法であること。

納入車両の種類：いずれかに必ず○を付ける。納品する際の温度帯がわかるようにすること。

記入例：冷凍車の冷蔵部分に載せている場合 冷蔵車

冷凍車の常温部分に載せている場合 その他

⑨品質保持期限

製造日から賞味期限までの品質が保持できる日数を記入する。冷凍もしくは冷蔵保管の場合は、推奨保管温度を記入する。

記入例 製造日から冷凍保管で賞味期限が一年

製造日から冷蔵保管で賞味期限が1週間

品質保持期限	冷凍(-15 ℃)	365日間
	冷蔵(℃)	日間
	常温	日間

品質保持期限	冷凍(℃)	日間
	冷蔵(5 ℃)	7日間
	常温	日間

⑩出荷工程

製造工場出荷から給食センター納品までの工程を記入する。可能な限り輸送日数や保管日数を記入する。

記入例 製造工場から給食センターへ入荷するまで2日かかる場合

出荷工程	製造工場 → 納入業者 → 給食センター (1日) (1日) 計2日
------	---------------------------------------

⑪農林規格・製造工場の検査室

いずれかに必ず○を付ける。斜線不可。

⑫保存方法：納入業者での保存方法を記入。いずれかに必ず○を付ける。⑧と整合性がとれていること。

⑬冷凍前加熱有無

冷凍食品：いずれかに必ず○を付ける。

冷凍食品以外：斜線を引く。

⑭加熱調理の必要性：いずれかに必ず○を付ける。斜線不可。