

小平市学校給食用物資 商品規格書

年 月 日

※裏面にも記入項目があります。

微生物検査（ 年 月 日実施）

項 目	基 準 値	結 果
一般生菌数		
大腸菌群		

※その他検査項目があれば記載すること。

その他提出書類

○製造者の食品衛生監視票（有 ・ 無）
○中国産原料の安全証明書（有 ・ 無）
○放射能検査書（有 ・ 無）
○非遺伝子組換え証明書（有 ・ 無）
○HACCP認定証明書（有 ・ 無）
○ISO22000認定証明書（有 ・ 無）

製 造 工 程				
製 造 工 程			衛生管理	備考
原材料の受け入れから出荷にいたるまでの製造・加工工程を記載すること。 また、外部委託のある場合には、工程ごとに詳細を記載すること。 ※最終加熱～充填において人の手を介する工程がある場合は、作業工程の詳細を必ず明記すること。	機械（機）または人の手を介する作業（手）の区別	製造者以外の作業（表の番号を記載）	衛生管理上の留意点を記載すること。 （加熱温度・時間、手袋を着用して作業する等）	

小平市学校給食用物資 商品規格書

記入例

年 月 日

見 積 番 号
見 積 品 名
商 品 名
販 売 者
製 造 者

学期●●番
きざみのり
特選きざみのり 20gパック
株式会社 小川商店 所在地 小平市
有限会社 鈴木海苔店 所在地 兵庫県

納入業者名 株式会社●●●●●
代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	有限会社 御幸商店 所在地 兵庫県...
加工②	 所在地

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格								
内 容 量 包 装 形 態 保 存 方 法	20g		調理方法及び取扱い上の留意点 冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。					
	ポリ袋入/段ボール箱入れ							
	常温							
栄養成分(100g中)			原料配合割合					
エネルギー	188	kcal	原材料名(由来原材料)	配合(%)	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子 組換	備 考
水分	2.3	g	乾のり	100	兵庫県			
たんぱく質(総量)	41.4	g						
たんぱく質(動物性)		g						
脂質(総量)	3.7	g						
脂質(動物性)		g						
炭水化物	44.3	g						
灰分	8.3	g						
ナトリウム	530	mg						
カリウム	2400	mg						
カルシウム	280	mg						
マグネシウム	300	mg						
リン	700	mg						
鉄	11.4	mg						
亜鉛	3.6	mg						
レチノール	0	μ g						
カロテン	27000	μ g						
レチノール当量	2300	μ g						
ビタミンB1	0.69	mg						
ビタミンB2	2.33	mg						
ビタミンC	210	mg						
食物繊維	36	g						
食塩相当量	1.3	g						
※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。								

コンタミネーションについて

--

※裏面にも記入項目があります。

微+A1:P32生物検査（令和5年2月1日実施）

項 目	基 準 値	結 果
一般生菌数	1 × 10 ⁵ /g以下	0
大腸菌群	陰性	陰性

※その他検査項目があれば記載すること。

その他提出書類

○製造者の食品衛生監視票（有・無）
○中国産原料の安全証明書（有・無）
○放射能検査書（有・無）
○非遺伝子組換え証明書（有・無）
○HACCP認定証明書（有・無）
○ISO22000認定証明書（有・無）

記入例

製 造 工 程				
製 造 工 程			衛生管理	備考
原材料の受け入れから出荷にいたるまでの製造・加工工程を記載すること。 また、外部委託のある場合には、工程ごとに詳細を記載すること。 ※最終加熱～充填において人の手を介する工程がある場合は、作業工程の詳細を必ず明記すること。			衛生管理上の留意点を記載すること。 （加熱温度・時間、手袋を着用して作業する等）	
加工①				
1 収穫		（手）		
2 水洗い		（機）		
3 細断		（機）		
4 成型	全形（19×21cm）100枚/束	（機）		
5 一次乾燥	異物検査機、金属検出器使用	（機）		
6 等級格付・入札		（手）	手袋着用	
7 二次乾燥（火入れ）		（機）	加熱温度200度8分	
8 密閉保管	段ボール箱 * 常温または冷凍 （ポリ袋・アルミラミネート袋使用）	（機）		
9 焼き加工	100枚取	（機）	目視検査	
10 裁断	のり裁断機にて3mm幅約5cmに切断	（手）	① 手袋着用	
11 袋詰め	手作業にて規定重量に計量・袋詰	（手）	① ふるい・目視検査・手袋着用	
12 検査	外観検査後金属検出器 （Fe 0.8、Sus 1.2）	（機）		
13 箱詰	指定数量にパック後ラベル貼り 確認作業	（機）		
14 保管・出荷				

小平市学校給食用物資 商品規格書

記入例：肉

年 月 日

見 積 番 号
見 積 品 名
商 品 名
販 売 者
製 造 者

一般●●番～●●番
若鶏もも肉
鶏肉
株式会社 □□□□ 所在地 青森県...
所在地

納入業者名 株式会社●●●●
代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	株式会社 △△△△ 所在地 青森県...
加工②	株式会社 ○○○○ 所在地 東京都...

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

内 容 量		調理方法及び取扱い上の留意点 冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。
包 装 形 態		
保 存 方 法		

栄養成分(100g中)

エネルギー		kcal
水分		g
たんぱく質(総量)		g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)		g
脂質(動物性)		g
炭水化物		g
灰分		g
ナトリウム		mg
カリウム		mg
カルシウム		mg
マグネシウム		mg
リン		mg
鉄		mg
亜鉛		mg
レチノール		μg
カロテン		μg
レチノール当量		μg
ビタミンB1		mg
ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg
食物繊維		g
食塩相当量		g

原料配合割合

原材料名(由来原材料)	配合(%)	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子 組換	備 考
鶏肉		青森県			

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

コンタミネーションについて

--

※裏面にも記入項目があります。

その他提出書類

項 目	基 準 値	結 果
一般生菌数		$1.9 \times 10^3/\text{g}$
大腸菌群数		$2.4 \times 10^2/\text{g}$
黄色ブドウ球菌		陰性
サルモネラ		陰性
カンピロバクター		陰性

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
○中国産原料の安全証明書 (有・無)
○放射能検査書 (有・無)
○非遺伝子組換え証明書 (有・無)
○HACCP認定証明書 (有・無)
○ISO22000認定証明書 (有・無)

記入例：肉

※その他検査項目があれば記載すること。

[illegible]

小平市学校給食用物資 商品規格書

記入例：魚

年 月 日

見 積 番 号
見 積 品 名
商 品 名
販 売 者
製 造 者

一般●●番
鮭切身60g
秋鮭(シロサケ)
株式会社 □□□□
所在地 北海道...
所在地

納入業者名 株式会社●●●●
代表取締役 ○○ ○○ 印

加工①	株式会社 △△△△
	所在地 北海道...
加工②	株式会社 ○○○○
	所在地 東京都...

* 加工場が書ききれない場合には裏面に記載すること

商 品 規 格

内 容 量	
包 装 形 態	
保 存 方 法	

調理方法及び取扱い上の留意点
冷暗所で保管し、開封後は密閉すること。

栄養成分(100g中)

エネルギー		kcal
水分		g
たんぱく質(総量)		g
たんぱく質(動物性)		g
脂質(総量)		g
脂質(動物性)		g
炭水化物		g
灰分		g
ナトリウム		mg
カリウム		mg
カルシウム		mg
マグネシウム		mg
リン		mg
鉄		mg
亜鉛		mg
レチノール		μg
カロテン		μg
レチノール当量		μg
ビタミンB1		mg
ビタミンB2		mg
ビタミンC		mg
食物繊維		g
食塩相当量		g

原料配合割合

原材料名(由来原材料)	配合(%)	産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子 組換	備 考
秋鮭(シロサケ)		北海道			

※食品添加物は、備考欄に使用目的を記載すること。

コンタミネーションについて

--

※裏面にも記入項目があります。

微+A1:P32生物検査（令和5年2月1日実施）

項 目	基 準 値	結 果
一般生菌数		$1.9 \times 10^3/\text{g}$
大腸菌群数		$2.4 \times 10^2/\text{g}$
黄色ブドウ球菌		陰性
サルモネラ		陰性
カンピロバクター		陰性

※その他検査項目があれば記載すること。

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
○中国産原料の安全証明書 (有・無)
○放射能検査書 (有・無)
○非遺伝子組換証明書 (有・無)
○HACCP認定証明書 (有・無)
○ISO22000認定証明書 (有・無)

記入例：魚

[illegible]

記入例：青果

※裏面にも記入項目があります。

微+A1:P32生物検査（令和5年2月1日実施）

項 目	基 準 値	結 果
一般生菌数		$1.9 \times 10^3/\text{g}$
大腸菌群数		$2.4 \times 10^2/\text{g}$
黄色ブドウ球菌		陰性
サルモネラ		陰性
カンピロバクター		陰性

※その他検査項目があれば記載すること。

その他提出書類

- 製造者の食品衛生監視票 (有・無)
○中国産原料の安全証明書 (有・無)
○放射能検査書 (有・無)
○非遺伝子組換え証明書 (有・無)
○HACCP認定証明書 (有・無)
○ISO22000認定証明書 (有・無)

記入例：青果

[illegible]