

物資紹介

平成 26 年度 12 月号
 公益財団法人 鹿児島県学校給食会
 TEL 0995-67-3611 FAX 0995-67-3615



11月に行われました物資委員会で、平成26年度3学期分からの取扱品を検討した結果、下記の通り決定いたしましたのでお知らせします。なお、1月の「鹿児島をまるごと味わう学校給食」に利用できる商品も取りそろえておりますので、サンプルやお問い合わせ等、遠慮なくお申し付けください。

No.1

品名 【製造者】 【取扱者】	規格 価格 (円)	栄養成分 (100g当たり)														アレルギー			
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミン					食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	7品目	20品目	
										A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)					C (mg)
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
1 ぶりおろし煮 	40g ×10 50g ×10	181	18	8.5	420	68	24	0.9	0.8	11	—	11	0.03	0.21	—	0.6	1.1	小麦	大豆
【津田商店】 【津田商店】		ぶり[岩手・宮城]70 大根[岩手]10.5 砂糖5.66 しょうゆ2.67 でん粉(馬鈴薯)1.17 本みりん0.78 食塩0.49 水8.73 【食品衛生監視票点数100点】 大根おろし入りの特製タレで味付けされています。高圧処理をしていますので、小骨も柔らかく食べられます。 【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めて下さい。袋から取り出してそのままお召し上がれます。 【蒸し】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めて下さい。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。																	
2 ローストンカツ 	40g	209	12.9	10.8	360	8	17	0.4	1	3	0	3	0.39	0.09	1	0.5	0.9	小麦	大豆 ●リンゴ ●セラチン ●牛乳 ●鶏肉
【サキ畜産フーズ】 【SN食品】		豚ロース[アメリカ・メキシコ・デンマーク・オーストリア他]53.85 大豆たん白0.81 食塩0.23 でん粉0.11 たん白加水分解物0.03 衣(パン粉15 大豆粉0.23 食塩0.22 植物油脂0.03 香辛料0.03 ぶどう糖0.02) 加工デンプン5.68 調味料0.62 増粘多糖類0.02 水23.12 【食品衛生監視票点数94点】 1枚の豚ロース肉に味付けを行い、サクツとしたパン粉で仕上げた商品です。 【揚げ】凍ったまま170～180℃の油で約5分揚げてお召しあがりください。																	
3 お豆腐 しゅうまい 	30g ×20	200	6.4	13.2	320	35	17	0.7	0.4	0	514	88	0.05	0.03	2	1.1	0.8	小麦	大豆
【都吹株式会社】 【大冷】		たまねぎ[北海道他]6.1 にんじん[鹿児島・徳島・長崎他]6.1 えだまめ[タイ・インドネシア]4.1 とうもろこし[ニュージーランド]4.1 豆腐[アメリカ・カナダ・兵庫・広島他]16.2 魚肉すり身[ベトナム他]12.2 なたね油11.8 豆乳[アメリカ・カナダ・広島他]6.1 粉末状大豆たん白1.6 砂糖1.6 食塩0.6 酵母エキス0.2 発酵調味料0.2 ひじき[韓国]0.1 香辛料(黒こしょう)0.1 加工デンプン2.2 水17 皮(小麦粉7 還元でん粉分解物φ 加工デンプン0.8 水1.9) 【食品衛生監視票数93点】 お豆腐らしいやわらかな食感です。豆腐と魚のすり身を使用した、さっぱりとしたしゅうまいです。 【蒸し】凍ったまま袋から取り出し、トレーのまま蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で約10分蒸してください。 【揚げ】凍ったまま170℃の油で約4分油調して下さい。																	
4 ラビオリ 	1kg	260	12.4	4.6	648	29	37	1.1	0.9	4	0	4	0.15	0.07	1	2.5	1.6	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
【昭和冷凍食品】 【大冷】		皮(小麦粉46.7 食塩0.5 水13.9) 鶏肉[岩手・宮城・青森他]11.3 豚肉[新潟・山形・群馬・長野他]4 玉ねぎ[北海道・佐賀・徳島・長崎・新潟・群馬・愛知・茨城他]8.7 パン粉6 粒状大豆たん白4.5 豚脂1.5 酵母エキス0.8 ポークエキス0.69 食塩0.4 たん白加水分解物0.2 砂糖0.1 香辛料0.1 調味料(アミノ酸等)0.6 安定剤(加工デンプン)0.01 【食品衛生監視票点数96点】 豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具がぜいたくに包まれ、コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しく食べられます。 【揚げ】凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約3分油調して下さい。 【煮る】凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯又は好みのスープに入れて約8分加熱して下さい。 【茹で】凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯で約8分茹でる。(ミートソース、クリームソース等をかける)																	

品名 【製造者】 【取扱者】	規格 価格 (円)	栄養成分 (100g当たり)														アレルギー			
		エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミン					食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	7品目	18品目	
										A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)					C (mg)
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
5 【共通選定品】 もものゼリー (VC&Fe) 	35g	85	0.2	0	47	5	2	4.3	0	0	1	0	0	0	71	0.7	0.1		
【ニレイフーズ】 【ニレイフーズ】		もも果汁[山梨・福島・新潟]35 果糖ぶどう糖液糖22 ゲル化剤(増粘多糖類)1.2 加工でん粉0.5 香料0.25 酸味料0.2 ビタミンC0.06 クエン酸鉄Na0.04 着色料(紅麴)0.01 水40.74 【食品衛生監視票点数94点】																	
		国産のもも果汁使用。不足しがちなビタミンC・鉄分強化。 紙容器、紙蓋、紙スプーン対応 【自然解凍】解凍時間のめやす：室温(約25℃) 1個ずつ解凍した場合40～50分 1箱ずつ解凍した場合4～5時間																	
6 【持ち帰り品】 白身魚フライ (ほき) 	50g 60g	156	12.4	2.3	245	19	22	0.5	0.4	22	1	22	0.06	0.09	0	1.1	0.6		
【エムコ食品】 【ニスイ】		ホキ[アルゼンチン・チリ・ニュージーランド]50 衣(パン粉26 小麦粉7.89 でん粉0.43 食塩0.15) 水15.53 【食品衛生監視票点数97点】																	
		南米、ニュージーランドで漁獲されたホキを船上で急速冷凍し、日本国内の工場にて切身加工し、丁寧に衣付けされています。肉質は淡泊で魚臭がありません。 【揚げ】170～180℃に熱した油で約4分間揚げてください。																	
7 【持ち帰り品】 ポテトカップ のグラタン (ほうれん草) 	50g	109	2.6	3	289	43	17	0.4	0.3	13	148	25	0.07	0.06	20	1	0.7		
【クレードル食品】 【テーブルマーク】		ポテトカップ(じゃがいも[北海道]54.46 でん粉2.93 乾燥マッシュポテト2.56 植物油脂0.6 食塩0.36 砂糖0.36 コーンフラワー0.12 香辛料0.04 揚げ油(パーム油)Tr 牛乳[北海道]20.12 プロセスチーズ[ニュージーランド]2.3 ほうれん草[北海道]2.3 たまねぎ[北海道]2.3 マーガリン1.06 小麦粉1.01 酵母エキス0.35 食塩0.17 砂糖0.14 チキンエキス0.03 香辛料0.02 増粘剤(加工デンプン、アルギン酸Na)0.79 加工デンプン0.47 キシロース0.08 乳化剤0.03 香料Tr カロチノイド色素Tr (調整水)7.4 【食品衛生監視票数93点】																	
		北海道産ポテトを笹型の器にした可食容器のグラタンです。粗く刻んだポテトを成形、プレフライしたので、ハッシュドポテトのようにサクリ、ホクホクした食感です。 【焼き】凍ったまま180℃のオーブン約15分焼いてください。																	
8 【持ち帰り品】 ソフトエクレア 	30g	297	6.5	18.9	129	125	18	0.5	0.6	34	27	36	0.07	0.22	1	0.5	0.3		
【栄屋乳業】 【大冷】		皮(全卵[愛知・静岡]4.8 ファストスプレッド2.2 小麦粉2 食塩φ) 加糖脱脂練乳18.2 準チョコレート12.5 植物油脂(パーム・ヤシ・なたね・大豆)9.2 脱脂粉乳3.6 ゼラチン(豚由来)1.2 卵黄[愛知・静岡]0.7 砂糖0.4 洋酒0.1 食塩φ 乳化剤0.2 香料(バニラ・ミルク・エッグリキュール)0.1 安定剤(増粘多糖類他)0.4 膨張剤(重炭酸アンモニウム)φ 着色料(ビタミンB ₂ ・カラメル・カロチン)φ 水44.4 【食品衛生監視票数92点】																	
		シュー生地チョコをトッピングしたエクレアです。泡のように溶けるふんわりクリーム入りです。個包装で、自然解凍で召し上がれます。																	
9 【業者提出品】 国産4種野菜 のかき揚げ (ミニ) 	30g	123	3.3	0.4	276	25	10	0.3	0.2	0	1318	109	0.04	0.04	13	1.4	0.7		
【テーブルマーク】 【尾家産業】		たまねぎ[香川]33.99 じゃがいも[北海道]18.88 にんじん[徳島]15.11 みずな[徳島香川 福岡 長野]6.04 小麦粉19.8 卵白粉0.76 砂糖0.53 食塩0.5 粉末水あめ0.12 でん粉0.12 パンプキンパウダー0.07 卵黄粉Tr 加工デンプン3.63 調味料(アミノ酸)0.26 膨張剤0.19 カロチノイド色素Tr (調整水)Tr 【食品衛生監視票点数93点】																	
		野菜の旨みをしっかり味わえるヘルシーなかき揚げ。直径約6cmのミニサイズなので、天ぷら盛り合わせ、ミニかき揚げうどん、かき揚げ丼にとご利用ください。 【揚げ】凍ったまま約170℃の油で約45秒揚げ、裏返して約30秒揚げてください。																	



バレンタイン商品

全て通常取り扱い商品です。製造メーカーへの注文が集中する時期のため、ご注文はお早めをお願いいたします。

おすすめです!



★ソフトエクレア
30g

ふんわりクリーム
が入っています。



●原宿ドッグ・ミニ
(ココアバナナ)
40g



●焼き焼きクレープ
(チョコ)
40g



●米粉ドッグ・ミニ
(チョコクリーム)
35g



●オムレットケーキ
ココア
35g



節分商品

節分豆ご注文絞切 1月19日(月)



★ふくまめ10g ★ふくまめ15g



- いわし1枚開き /枚
- // (粉つき) /枚
- いわし丸干し /匹
- 田作り煮干し /500g
- ロースト大豆 /500g
- ロースト黒大豆 /500g
- 大豆ドライパツ /kg

- 1食いり大豆
- 黒糖ビーンズ
- アーモンドカル
- カルフィッシュ



●みそ大豆
8g

【鹿児島県産小麦粉を使用した学校給食用パンについて】

- 供給期間:平成27年1月8日～平成27年3月20日まで
この期間は無償小麦粉を使用。(加工賃及び諸経費は必要です)
使用回数は2回を限度とします。

- 申込締切日:平成26年12月17日(水)

- 供給価格 (粉重量:供給価格)



詳細につきましては
平成26年9月19日
付けの文書をご覧ください。

<鹿児島産小麦粉基準パン>

30g: 70g:
40g: 80g:
50g: 90g:
60g:

<鹿児島県産小麦粉米粉パン>

30g: 70g:
40g: 80g:
50g: 90g:
60g:



鹿児島県産小麦粉 「さつまの恵」とは?

温暖な九州地方でもしっかり育つように品種改良を重ねて生まれたのが「ミナミノカオリ」です。
鹿児島県産小麦粉の「さつまの恵」はこの品種を使用した独自の産地認識別用のブランド名称です。鹿児島県では「さつま町」や「指宿市」、「伊佐市」などの農家の方が作られています。

子ども達の笑顔のために、一粒でも多くの県内産小麦を作っていきたいと思っています。

農家の
ひとから



さつま町の山崎さん(写真右)