

# 物資紹介

平成 28 年 7 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



6月に行われました物資委員会で、平成28年度2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。九州地区共通選定品と合わせて御案内します。ご利用いただきますようお願いいたします。


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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)				
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
<b>[共通選定品]</b> 1 さんま甘露煮  【津田商店】 【津田商店】	40g ×10  50g ×10	292	15.6	20.7	560	260	26	1.2	0.7	25	—	25	—	0.2	—	0.2	1.4	小麦	大豆
さんま[国内・輸入]70 砂糖7.99 しょうゆ5.77 蜂蜜2.16 本みりん1.59 でん粉(馬鈴薯)1.08 食塩0.32 水11.09 新鮮なさんまを <b>純粋蜂蜜入りの特製醤油タレ</b> でじっくり煮込みました。高圧処理をしており、骨まで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分温めてください。袋から取り出してそのままお召し上がれます。 【蒸】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めてください。																			
<b>[共通選定品]</b> 2 いかねぎ焼き(卵抜き)  【ナカシン冷食】 【給材開発】	50g	185	10.9	11.3	431	13	22	0.2	0.5	3	152	15	0.02	0.03	3	0.3	1.1		いか 豚肉 やまいも
魚肉すり身[国内・輸入]31.92(魚肉:スケソウダラ、イトヨリ29.67% 砂糖2.25%) いか[ペルー・タイ]27.93 豚脂[鹿児島・宮崎・熊本]10.77 ねぎ[大分・熊本・鹿児島]7.98 やまいも[千葉・青森・北海道]3.99 でん粉3.99 砂糖1.32 雑酒1.04 食塩0.68 調味料(アミノ酸)0.4 水9.98 白身魚のすり身に「やまいも」を入れて <b>ふわっとした食感</b> に仕上げた生地の中にイカが約27%とたっぷり配合されています。 <b>イカの食感とねぎの風味がおいしい商品</b> です。 【オープン】予熱後、冷凍のままの本品を約200℃で15分程度加熱してください。 【揚】冷凍のままの本品を約170℃～180℃の油で4分程度揚げてください。 【蒸】冷凍のままの本品を蒸し機で約10分程度加熱してください。																			
<b>[共通選定品]</b> 3 国産とりとんバーグ  【印南養鶏】 【印南養鶏】	40g  60g  80g	203	13.5	10.9	347	378	51	1.4	0.9	31	0	31	0.09	0.11	2	0.3	0.9	●小麦 ●卵 ●乳	鶏肉 豚肉
鶏肉[国内]65.15 豚肉[国内]5.43 玉ねぎ[国内]16.29 でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、とうもろこし)8.41 ぶどう糖1.61 砂糖1.1 食塩0.81 海藻ミネラル1.09 香辛料(ペパー)0.11 ・ <b>国産鶏肉と国産豚肉を使用したハンバーグ</b> です。 ・アレルギーは27品目中「鶏肉」「豚肉」のみです。 【煮】凍ったまま、お好みの味付けで15～20分間煮込んでください。 【焼】凍ったまま、オープン200℃で約20～25分間加熱して下さい。(オープンの機種により加熱時間は変更して下さい) 【蒸】凍ったまま、90℃程度で10～15分間蒸して下さい。																			
<b>[共通選定品]</b> 4 照り焼きチキン  【印南養鶏】 【印南養鶏】	40g ×10  50g ×10	185	13.3	10.9	442	5	18	0.4	1.3	30	0	30	0.06	0.16	2	0.1	1.1	●小麦 ●卵 ●乳	鶏肉 大豆
鶏肉[国内]77.5 <タレ:果糖ぶどう糖液糖6.52 こいくちしょうゆ3.91 酵母エキス0.17 しょうゆ調味料0.11 水8.51> ぶどう糖0.68 こいくちしょうゆ0.34 発酵調味料0.34 粉末状大豆たん白0.32 食塩0.32 酵母エキス0.15 しょうゆ調味料0.03 増粘剤(加工でん粉)0.78 加工でん粉0.32 国産の鶏肉(皮付きもも肉)をじっくりと焼き上げ、甘辛いしょうゆ風味のタレとともに、真空パックされています。 【ボイル】凍ったまま、85～95℃のお湯で約20分間ボイルして下さい。																			

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>					C
			レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)	(mg)	(mg)	(mg)											
5 魚そうめん 	500g	111	10.4	0.3	782	18	9	0.2	0.2	1	0	1	0	0.01	0	0	2		
		魚肉(イトヨリ)[タイ]62.56  でん粉(とうもろこし)14.44  食塩1.54  水あめ1.25  みりん0.96  水19.25																	
		そうめん状の冷凍かまぼこです。淡白な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。麺の長さが配膳しやすい約7cmにカットされています。袋のまま自然解凍または流水解凍したものを袋から出し、沸騰したお湯に入れてほぐし、再沸騰後約5分間茹でてください。袋ごとボイルしていただくこともできます。その場合は沸騰したお湯で約15分ボイルしてください。																	
【新東京エナック】 【トクスイフーズ】																			
6 果汁たっぷり 国産りんご ゼリー (VC&Fe) 	40g	101	0.1	0.2	15	3	4	3.9	0	0	0	0	0	0	56	0.3	0		りんご
		りんご(濃縮果汁)[長野]22.53  りんご(ピューレ)[長野]10  糖類(水あめ)6.98  糖類(砂糖)5.71  ゲル化剤(増粘多糖類)1.1  加工でん粉0.71  ビタミンC0.05  クエン酸鉄Na0.04  水52.88																	
		・着色料、化学調味料、香料、およびリン酸塩不使用の安心逸品Rシリーズです。 ・国産のりんご果汁を90%とピューレ10%使用し、りんごそのものを食べているような味わいです。 ・不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。 【自然解凍】																	
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】																			
7 ラ・フランス ゼリー 	40g	84	0.1	Tr	59	2	Tr	4	Tr	0	0	0	Tr	Tr	100	0.8	0.1		
		グラニュー糖10.8  ラ・フランスピューレ[山形]10  ラ・フランス果汁[山形]5  粉あめ3.6  果糖1.8  ゲル化剤(増粘多糖類)1.7  増粘剤(加工でん粉)0.7  酸味料0.3  香料0.19  ビタミンC0.09  クエン酸第一鉄Na0.04  水65.78																	
		国内産「ラ・フランス」を使用したゼリーです。ラ・フランス果汁20%(4倍濃縮果汁を5%)とラ・フランスピューレ10%を使用し、ラ・フランスの味が楽しめる商品です。鉄分とビタミンCが強化されています。 ※カップ:紙、フタ:紙、スプーン:紙 【自然解凍】																	
【トーニチ】 【給材開発】																			
8 手切りヒレカツ 40 	40g	149	15.7	1.5	313	7	17	0.9	1.4	1	0	1	0.74	0.16	1	0	0.8		小麦 大豆 豚肉
		豚肉[アメリカ・カナダ他]59.26  食塩0.58  こしょう0.11  砂糖0.01  <衣:パン粉22  大豆粉0.11  植物油(サフラワー油)0.01>  安定剤(加工デンプン)6.53  調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)0.04  増粘多糖類(グァーガム)(キサンタンガム)0.02  水11.33																	
		アレルギー物質の特定7品目である「乳」・「卵」を使用せずに、ヒレの柔らかさを味わえるヒレカツです。 【揚】凍ったまま175℃の油温で約5分揚げてください。																	
【メルハンフーズ】 【大光食品】																			
9 安納焼いも 	70 ~ 90g	145	1.8	0.3	35	129	23	1.9	0.2	-	2038	1	0.12	0.06	11	3.7	0.1		
		安納芋[鹿児島]100																	
		安納芋は種子島で古くから栽培されている伝統の品種です。潮風が吹き抜ける温暖な気候のもとで大切に育てられています。JA西之表管内で大切に育てられた安納芋の美味しさを最高に引き出すために、収穫後熟成貯蔵させ、遠赤外線釜でじっくりじっくり時間をかけて焼き上げています。 ※自然解凍可 【焼】スチームコンベクションオープンの場合は、凍結状態のまま180℃にて約25分間焼いてください。 ※安納芋はとても水分が多いため、蒸し調理より焼き調理をおすすめします。																	
【鹿児島くみあい食品】 【九州太平】																			

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)					C (mg)
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
<b>10</b> <b>さばカレー煮</b>  【ひたちなか工場】 <b>【極洋】</b>	45g x10  60g x10	269	12.8	20.5	402	19	21	0.9	0.7	28	3	28	0.13	0.23	0	0.3	1	小麦	さば 大豆
		さば[ノルウェー]66.67 オニオンソテー4 カレールウ(小麦粉 食用油脂 砂糖 でん粉 食塩 カレー粉 デキストリン さつまいもパウダー 酵母エキスパウダー 白菜パウダー 香辛料 キャベツパウダー オニオンパウダー)3.9 砂糖3 しょうゆ2.33 食塩0.1 香辛料0.07 着色料(カラメル)(カレールウに含む)0.1 水19.83  脂のりの良いノルウェー産さばの切身をレトルト処理し、骨まで食べられるようにしました。 <b>食べやすいカレー風味の味付け</b> に仕上げています。 <b>【ボイル】</b> 凍ったまま沸騰したお湯で袋のまま13~15分程加熱してください。 <b>【蒸】</b> 袋のまま13~15分程加熱してください。 <b>【コンベクション】</b> コンベクションをスチームモードに設定し、13~15分程加熱してください。 ※調理機器、調理量により調理時間は調整願います。																	
<b>11</b> <b>荒挽きつくね</b> <b>ミニFe・Ca</b>  【印南養鶏】 <b>【印南養鶏】</b>	1kg	208	14.6	10.7	423	318	206	6.4	1	32	1	32	0.07	0.1	2	1.3	1.1	小麦 卵 鶏肉	鶏肉 大豆
		鶏肉[国内]55.05 <つなぎ:でん粉5.29 パン粉4.4 粉末状植物性たん白3.96> 玉ねぎ[国内]13.21 粒状大豆たん白2.2 砂糖1.69 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)1.38 発酵調味料1.06 食塩0.85 酵母エキス0.31 鉄含有酵母0.11 香辛料(ペパー)(メース)0.01 水10.48  <b>国産の鶏肉を使用</b> した蒸し仕上げのつくねを歯ごたえのよい荒挽きタイプに仕上げ、小粒で食べやすいサイズです。 <b>鉄分を6.4mg(100g当)、カルシウムを318mg(100g当)含んでいます。</b> 煮込み素材として、又は油で揚げてあんかけにもご利用できます。 <b>【揚】</b> 凍ったまま、150℃の油で約3分間揚げてください。 <b>【煮】</b> 凍ったまま、お好みのスープ、シチューなどに入れて4分温めてください。																	
<b>12</b> <b>ベビーチーズ</b> <b>Ca+Fe</b>  【宝幸 ロルフ西宮フロント】 【宝幸 ロルフ営業課】	15g	310	17.9	24.9	1393	1025	47	16.6	3.1	228	154	257	0.03	0.33	0	0	3.5	乳	
		ナチュラルチーズ[国内・輸入]73.50 ミルクカルシウム2.2 乳化剤2.5 クエン酸鉄Na0.2 水21.6  カルシウムと鉄分を強化した業務用ベビーチーズです。300g(20個入り)×20 1個の標準重量は15gです。 <b>※従来取り扱い品の「毎日骨太MBPベビーチーズ 12g 24円」からこちらの商品に切り替わります。</b>																	
<b>13</b> <b>CaMgパテ</b> <b>キャラメル</b>  【カセイ食品】 <b>【カセイ食品】</b>	15g	258	0.7	0.4	25	1333	667	0.1	0.1	4	0	4	0.01	0	0	0.1	0.1	乳	
		糖類(水飴53.72 砂糖2.58) 加糖脱脂練乳6.5 ドロマイト6.05 カラメルシロップ2.15 増粘剤(加工澱粉3.62 増粘多糖類0.15) 乳化剤0.43 香料0.18 水24.62  小袋1袋(15g)で200mgのカルシウムが摂取可能です。 <b>CaとMgを理想的な吸収率の約2:1の割合で配合</b> しています。使い易いスティック状小袋です。																	
<b>14</b> <b>クラッシュトマト</b>  【CONSORZIO】 <b>【ナガノトマト】</b>	2kg	29	1.1	0.1	6	12	14	0.6	0.2	0	351	29	0.06	0.03	13	1.2	0		
		トマト[イタリア]60 トマトジュース[イタリア]40  イタリアで収穫した完熟トマトを使いやすい大きさにカットしてつぶした商品です。常温長期保管ができる <b>紙容器(コンビブロック)入り</b> です。一度開封したら変質しやすいので、お早めに使い切ってください。 																	





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 ●印は加工助 剤(コンパイン・ キャリーオーバー等)に由 来するもの		
		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)	
										A			B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)				C (mg)
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)						
[業者提出品] 15 ハニーマスタード ピネガー  【Mizkan Sanmi】 【尾家産業】	1100 g	126	2.8	3	1700	40	32	0.8	0.5	0	0	0	0.07	0.02	0	0	4.3	りんご
果糖ぶどう糖液糖 マスタードシート りんご酢 食塩 ぶどう糖 醸造酢 砂糖 はちみつ つターメリック こしょう 増粘剤(加工デンプン)(増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 酸味 料 香料 水  これ1本で、簡単に、まろやかな酸味と粒マスタードのプチプチとした食感を楽しめる調味 酢です。りんご酢をベースに、ワインピネガー、醸造酢をブレンドし、たっぷりの粒マスター ドを入れ、はちみつが加えられています。 和え物や肉料理等に合う調理酢です。																		
7品目 20品目																		

🍉 夏のおすすめデザート 🍉 ~特別価格キャンペーン~ ✨

**「スイカゼリー」40g**

鉄分・食物繊維強化

1学期共通選定品のスイカゼリーです。  
 時期が限られる商品のため、特別価格となります。  
 すでに、7月ご使用分でご注文いただいている分も  
 この価格となります。ご利用お願いいたします。

**\* お月見行事食 \*** ★締切日:8月18日(木) ~別紙注文書を御利用ください~



お月見ゼリー  
40g

\* 梨のゼリーに  
うさぎ型のゼリー  
がトッピングされ  
ています



月見だんご(こしあん)  
30g

\* うさぎの目と耳  
をあしらったお団子  
です。こしあんが  
包まれています。



月型・星型  
ゼリーミックス  
1kg(650g)



~常時取扱品もございます~

- 冷凍白玉餅 1kg
- きな粉 500g
- 冷凍白串だんご 40g
- 小豆 1kg
- ゆでもち 40g





**平成28年度 学校給食用物資展示会の御案内**

日時:平成28年7月29日(金) 10:30~15:00

内容

- 学校給食用物資の展示と紹介
- 食品検査室開放(検査体験等)
- 食に関する指導資料展示

たくさんのご来場をお待ちしております。

# お月見商品の予約販売のお知らせ

(公財)鹿児島県学校給食会 行き(FAX 0995-67-3615)

**注文書** ※御希望の商品に使用予定日と個数を記入して、このままファックスで送信してください。

学校・給食センター名	
担当者名	
電話番号	

## ★お月見ゼリー

**40g**



※締切:8月18日(木)

使用予定日

月 日

使用数

個

梨のゼリーにうさぎ型のゼリーが入っています。

## ★月見だんご (こしあん)

**30g**



※締切:8月18日(木)

使用予定日

月 日

使用数

個

うさぎの目と耳をあしらったかわいなお団子です。北海道産の小豆を使用したこしあんが包まれています。

## ★月型・星型 ゼリーミックス

**1kg  
(固形量650g)**



※締切:8月18日(木)

使用予定日

月 日


使用数

個

月型のマンゴーゼリーと星型のオレンジゼリーのミックスです。



\*原料配合等は裏面をご覧ください\*

品名 【製造者】 【取扱者】	規格	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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)					C (mg)
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
1 お月見ゼリー  【ネージュ】 【SN食品】	40g	101	0	1.2	18	4	0	2.5	0	0	0	0	0	0	110	0.3	0.1		
糖類(ぶどう糖果糖液糖13.51 砂糖9.65 水あめ1.93) 型抜きゼリー(砂糖1 還元水あめ0.25 寒天0.05 水2.18) デキストリン3.38 なし果汁[国内]0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.44 酸味料0.22 V.C0.11 着色料(クチナシ0.01 カロチノイド0.01) ピロリン酸鉄0.01 香料微量 水66.85																			
2 月見だんご (こしあん)  【港製菓】 【SN食品】	30g	210	2.6	0.4	16	4	10	0.4	0.4	0	0	0	0.04	0.01	0	1.2	0		
上新粉[国内]29.12 砂糖18.66 小豆[北海道]8.01 麦芽糖3.82 還元水あめ2.38 食塩0.04 酵素0.29 着色料(クチナシ色素)0 上水道水37.68																			
3 月型・星型 ゼリーミックス  【郡山製館】 【給材開発】	650g	61	0.1	0	1	3	1	0	0	0	10	4	0.01	Tr	2	0.5	0		
ブドウ糖果糖液糖10.89 砂糖6.98 マンゴー果汁[インド]4.17 人参[千葉・茨城]0.39 オレンジ果汁[ブラジル]0.37 温州みかん果汁[アルゼンチン]0.09 ゲル化剤(増粘多糖類)1.18 着色料(βカロテン)0.16 水75.77																			

●印は加工助剤  
コンタミ・キャリアー  
オーバー等に由来するもの

●乳  
●小麦  
●大豆  
●くるみ  
●ごま  
●もも  
●りんご

オレンジ