

物資紹介

平成23年12月号
 (財)鹿児島県学校給食会
 TEL 0995-67-3611



11月に行われました物資委員会で、平成23年度3学期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。ぜひ御利用くださるよう、お願いします。

なお、1月の「まるごと鹿児島の学校給食」に利用できる商品を取りそろえておりますので、サンプルやその他お問い合わせ等、遠慮なくお申し付けください。

品名 【製 造者・銘柄等】	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A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	7品目	18品目
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
[共通選定品] 1 ぶり照焼	50g × 10	235	17.5	14.0	349	5	22	1.1	0.6	40	0	40	0.18	0.29	2	0	0.9	小麦	大豆
[ニチレイフーズ]	ぶり(イナダ)[福岡・長崎・佐賀・島根・鳥取]79.47 砂糖4.70 しょうゆ4.19 発酵調味料1.92 みりん1.64 酵母エキスパウダー0.23 こんぶエキス0.16 かつおぶし エキス0.10 増粘剤【加工でん粉0.45 キサンタンガム0.02】PH調整剤0.23キシロース 0.23 水6.66 (40g+タレ10g) ※小麦を含む原材料：しょうゆ *国内で水揚げされたぶり(イナダ)を照焼きにしました。九州向けに甘めのタレで食べ やすい味付けに仕上がっています。ぶりを3枚おろしにして腹骨は除去し、切り身にしてい ます。切り身の中央にある血合い肉の部分には、たち骨が残っていますので喫食時にご注 意ください。 【ボイル】凍ったまま、袋ごと沸騰した湯に入れ約10分ボイルする。 ※袋を湯から引き上げる時、切り身がかたよると、くずれやすいので丁寧に取り 上げてください。																		
[共通選定品] 2 さばみそ煮	50g × 10	286	12.1	17.0	643	29	25	1.1	0.7	24	0	24	0.11	0.21	0	0.6	1.6	さば 大豆	
[極洋]	70g × 10	282	12.1	17.0	643	29	25	1.1	0.7	24	0	24	0.11	0.21	0	0.6	1.6		
		さば[ノルウェー]60.00 【たれ】味噌[大豆：国内・中国・アメリカ・他(輸入)] 11.20 砂糖9.60 みりん3.60 水あめ(とうもろこし、馬鈴薯)2.40でん粉(馬鈴薯) 0.86 水13.28 (30g+タレ20g) *脂ののったノルウェー産のサバをレトルト加工し骨まで柔らかくし、味噌煮にしました。 ふっくらとした仕上がりになっています。 【ボイル】凍ったまま沸騰したお湯で袋のまま12~13分加熱してください。 【蒸】袋のまま12~13分加熱してください。																	
[共通選定品] 3 子持ち ししゃもフライ	20 g	187	12.0	7.9	113	218	40	1.1	1.4	72	1	72	0.03	0.20	1	0.8	0.3	小麦	大豆
[極洋]		カラフトシシヤモ[ノルウェー・カナダ・アイスランド]60.00 パン粉10.00 小麦粉 (打ち粉)5.00 バッターミックス【小麦粉4.96 大豆たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉(小麦)0.41】水18.20 *新鮮なカラフトししゃもを使用しており、頭や骨まで丸ごと食べられるフライです。 カルシウムも豊富で卵のプチプチした食感をお楽しみいただけます。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で約3分揚げてください。																	
[共通選定品] 4 里芋れんこん 鶏つくね	1kg	208	9.7	11.2	467	15	20	0.6	0.5	11	1	11	0.07	0.05	10	1.1	1.2	小麦	大豆 鶏肉 豚肉
[印南養鶏]		【野菜】【玉ねぎ[大阪・和歌山・佐賀・北海道・兵庫]15.54 れんこん[茨城]5.54 里芋[宮崎・鹿児島・熊本・大分]10.36】鶏肉[兵庫・京都・岡山・広島・島根・鳥取 ・徳島・香川・鹿児島・宮崎・熊本・大分・三重・愛知・岐阜]33.67【つなぎ】【パ ン粉6.22でんぷん(タピオカ、馬鈴薯)5.18 粉末状大豆たん白1.56】豚脂3.63 砂 糖2.07 こいくちしょうゆ2.07 食塩0.72 ごま油0.42 香辛料(ジンジャー)0.0 2 揚げ油(なたね、パーム)3.00 ※1kg：96個~以上 ※一括表示枠外記載：本工場では乳、卵を使用した製品を製造しています。 *国産の鶏肉を使用したつくねの中に里芋を練り込み細かくカットしたれんこんとたまね ぎを配合しました。里芋の素朴な風味とソフトでありながられんこんのシャキシャキとし た食感おいしい鶏つくねです。 【揚】凍ったまま160℃の油で約4分間揚げてください。 【煮】お好みのスープ、シチューなどに入れて5分間温めてください。																	

品名 (製造者・銘柄等)	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	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)														
[共通選定品] 5-1 焼き焼きクレープ (チョコレート) [マルハニチロ]	40g	355	5.0	22.1	127	32	6	0.4	0.3	16	18	18	0.02	0.08	0	0.3	0.3	小麦 卵乳	大豆 ゼラチン
		<p>【クリーム】{糖類(水あめ)11.67 糖類(ぶどう糖)6.28 糖類(砂糖)5.69 植物油(パーム,大豆)9.42チョコレート[ココアパウダー:ガーナ]8.73 脱脂粉乳1.57 でん粉(とうもろこし)1.57ココアパウダー1.12 カカオマス0.67 乳たん白0.22 卵黄0.11 還元水あめ0.11} 水19.75 【クレープ皮】{鶏卵[熊本・宮崎・鹿児島・他(輸入)9.85 小麦粉8.00 植物油(大豆4.31 米油0.22) 糖類(ぶどう糖1.85 砂糖0.77) 脱脂粉乳0.25 ゼラチン(豚)0.08} 水7.08 着色料(カラメル,紅麴)0.40 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル,レシチン,ショ糖脂肪酸エステル)0.19 ベーキングパウダー0.09 香料(バニリン)φ</p> <p>*チョコレートをちりばめたホイップクリームを焼いたクレープの皮で包みました。</p>																	
[共通選定品] 5-2 焼き焼きクレープ (ストロベリー) [マルハニチロ]	40g	327	4.4	18.9	108	25	4	0.3	0.3	14	15	16	0.02	0.07	1	0.3	0.3	小麦 卵乳	大豆 ゼラチン
		<p>【クリーム】{植物油(パーム・やし)16.48 糖類(水あめ10.08 ぶどう糖4.65)いちごジャム[イチゴ:国内・中国・アメリカ・他(輸入)]9.67 脱脂粉乳2.40 でん粉(とうもろこし)1.28 乳製品乳酸菌飲料(クエン酸)1.16 バター0.47 加糖練乳9.39 卵黄油0.19 無糖練乳0.12} 水20.54 【クレープ皮】{鶏卵[熊本・宮崎・鹿児島・他(輸入)9.85 小麦粉8.00 植物油(大豆4.31 米油0.22) 糖類(ぶどう糖1.85 砂糖0.77) 脱脂粉乳0.25 ゼラチン(豚)0.08} 水7.08 ベーキングパウダー0.09 香料(イチゴフレーバー)0.05 酸味料(クエン酸)0.02</p> <p>*ホイップクリームの中でいちごの風味と乳製品の酸味が調和しています。</p>																	
[持ち帰り品] 6 ローストンカツ [SN食品]	50g	209	13.1	11.2	348	8	17	0.4	1.0	3	0	3	0.39	0.09	1	0.5	0.9	小麦	豚肉 大豆
		<p>豚ロース肉[デンマーク,アメリカ,カナダ,チリ,ポーランド,メキシコ他(輸入)53.85 大豆たん白0.81,食塩0.23 でん粉(とうもろこし)0.11 たん白加水分解物(大豆)0.03 【衣】{パン粉14.99 大豆粉0.23 食塩0.22 植物油(ペニバナ)0.03 香辛料(白胡椒)0.03 ぶどう糖(とうもろこし)0.02} 加工デンプン5.68 調味料(アミノ酸等)0.63 増粘多糖類(グアーガム,キサンタンガム)0.02 水23.12</p> <p>*一括表示枠外記載:本工場では乳,卵を使用した製品を製造しています。</p> <p>【SN食品】*1枚物の豚ロース肉に味付けをし,サクッととしたパン粉で仕上げた商品です。 【揚】凍ったまま170~180℃の油で約5分揚げてください。</p>																	
[持ち帰り品] 7 ソフト シュークリーム [大冷]	29g	264	6.4	17.7	135	119	13	0.4	0.5	32	26	37	0.05	0.21	1	0.2	0.4	小麦 卵乳	大豆 ゼラチン
		<p>全卵[愛知・他(国内)]5.20 ファットスプレッド(大豆)2.40 小麦粉2.10 食塩φ 加糖脱脂練乳[国内]21.00 植物油(パーム,ヤシ,なたね,大豆)10.60 脱脂粉乳[国内]4.10 ゼラチン(豚)1.40 卵黄0.80 砂糖0.50 洋酒0.20 食塩φ 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル,植物レシチン)0.30 香料(バニラ,ミルク,エッグリキュール)0.10 安定剤{増粘多糖類(タマリンドシードガム,ローカストビーンガム,カラギナン)0.40 膨張剤φ 着色料(ビタミンB₂,カラメル,カロチン)φ 水50.90</p> <p>*一括表示枠外記載:本工場では乳,大豆を使用した製品を製造しています。</p> <p>*サクッと軽い食感のシューにふんわりとやわらかいクリームをたっぷり詰めてみました。個包装で自然解凍で召し上がれます。【自然解凍】</p>																	
[業者提出品] 8 みそ大豆 [藤安醸造]	8g	433	22.9	12.2	150	300	130	4	2	0	5	1	0.43	0.16	0	8.3	0.4		大豆
		<p>大豆(佐賀)54.05 砂糖(オーストラリア)40.54 みそ(鹿児島)4.86 サンゴカルシウム(沖縄)0.55</p> <p>*佐賀県産大豆を使用し,自社製みそと砂糖,サンゴカルシウムをからめた大豆の豆菓子です。子供たちのカルシウム不足を補う一助にもなります。</p>																	
[業者提出品] 9 マイルドキムチ [SN食品]	500g	48	2.5	0.6	1000	41	18	0.6	0.4	0	-	61	0.06	0.07	42	2.7	2.5	小麦	りんご 大豆 ゼラチン
		<p>白菜(国内)66.41 人参(国内)0.74 玉葱(国内)0.74 胡麻(国内)0.74 切干大根(国内)0.58 昆布(国内)0.28 とうもろこし(国内)0.30 りんご(国内)6.09 醸造酢(チリ他)3.80 糖類{(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)米国タイ日本等}4.07 にんにく4.25 中国日本4.25 唐辛子韓国,中国3.00 食塩 国内1.36 かつお節エキス 中西部太平洋,日本他0.54 こんぶエキス(日本)他0.17 アミノ酸液 米国,中国他 魚醤(日本,オーストラリア他)0.18 調味料(アミノ酸等)中国他0.98 酸味料(日本,タイ,中国)0.53 増粘多糖類(インド,フランス,タイ)0.07 酸化防止剤(VC)(中国)0.05 香料(日本)0.02 アトナー色素0.01 パプリカ色素0.01 水4.86</p> <p>*具をたっぷり入れ,辛さの中に甘味のある味です。そのままお召し上がりください。</p>																	

品名 (製造者・銘柄等)	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	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)								
[業者提出品] 10 オムレットケーキ (ココア) 【SN食品】	35g	294	6.2	15.7	53	39	27	8.9	0.8	48	7	49	0.04	0.17	0	1.4	0.1	卵乳 小麦	大豆
		鶏卵(九州) 32.98 乳等を主要原料とする食品(パーム油, ヤシ油, 脱脂粉乳, バター, 果糖練乳, 無糖練乳, でん粉)(マレーシア, フィリピン, 北海道, フランス) 24.62 糖類(アメリカ, 北海道, 鹿児島, タイ) 19.19 小麦粉(九州, アメリカ) 11.00 ココアパウダー(西アフリカ) 3.50 準チョコレート(ガーナ, オーストラリア) 2.06 植物油脂(カナダ, アメリカ) 0.65 ソルビトール(タイ, アメリカ, 北海道) 4.44 乳化剤(マレーシア, アメリカ, カナダ, オーストラリア, 日本, フィリピン) 0.56 香料(アメリカ, 日本) 0.03 ピロリン酸第二鉄(日本) 0.03 水0.94																	
		*酸味控えめのココアパウダー配合したスポンジでチョコレートクリームを包み込みました。1個当たり約3mgの鉄分が摂取できます。【自然解凍】																	
[業者提出品] 11 オムレットケーキ (バナナ風味) 【SN食品】	35g	266	4.5	11.2	77	35	6	0.5	0.4	33	4	33	0.04	0.12	0	0.4	0.2	卵乳 小麦	大豆 バナナ
		鶏卵(国内) 23.00 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖) タイ, 南アフリカ他 19.00 水あめ 4.00 乳等を主原料とする食品 マレーシア他21.00 小麦粉アメリカ 国内 16.00 バナナ(エクアドル) 5.00 植物油脂(カナダ, オーストラリア他) 0.50 トレハロース(アメリカ, ブラジル他) 2.00 乳化剤(アメリカ他) 0.50 ベーキングパウダー(国内, オーストラリア他) 0.20 香料(国内他) 微量 メタリン酸Na 増粘多糖類(国内, インド他) 微量 着色料(カロチノイド) フランス他微量 水 8.80																	
		*バナナの果肉を細かいピューレ状にし、ホイップにミックスしております。バナナの香りいっぱいのまろやかな口あたりに仕上げました。しっとりした生地仕上げてあります。【自然解凍】																	
[業者提出品] 12 オムレットケーキ (プレーン) 【SN食品】	35g	312	4.1	17.1	53	22	4	0.5	0.3	28	4	28	0.03	0.09	2	0.4	0.1	卵乳 小麦	りんご 大豆
		乳等を主要原料とする食品(植物性油脂)カナダ, マレーシア他 脱脂濃縮乳(国内) クリーム(国内他) 脱脂粉乳(国内) バターオイル(オーストラリア他) 30.00 鶏卵(京都, 三重他) 20.00 糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖) タイ, 南アフリカ他15.00 水あめ3.00 小麦粉(アメリカ, 滋賀他) 14.00 イチゴジャム(アメリカ, ブラジル他) 8.00 植物油脂0.50 トレハロース2.00 乳化剤0.50 ベーキングパウダー0.20 増粘多糖類 微量 酸味料微量 香料微量 リン酸塩(Na) 微量 リン酸塩(Ca) 着色料(紅麹) 微量 着色料(カロチノイド) 微量 水6.80																	
		*スポンジケーキに果肉の粒々入りイチゴジャムとクリーミーなホイップクリームを包み込みました。しっとりした生地仕上げてあります。【自然解凍】																	
[参考展示] 13 ラーメン 【武蔵野フーズ】	1kg 200×5	147	6.1	0.8	103	20	7	0.3	0.2	0	0	0	0	0.01	0.01	1.3	0.3	小麦 卵	
		小麦粉(アメリカ, カナダ, 日本) 32.12 でん粉(北海道) 1.69 小麦たん白(カナダ他) 1.35 卵白(欧州, インド他) 0.44 かんすい(山口県, 韓国) 卵殻カルシウム(日本, アメリカ) 0.24 クチナシ色素(国内, 輸入) 0.05 水 福岡県63.60																	
		*一括表示枠外記載: 本工場では乳, そばを使用した製品を製造しています。																	
		*学校給食向けのラーメンです。細めの麺ですが伸びにくくなっています。																	
[参考展示] 14 ちゃんぽん (国産小麦使用) 【武蔵野フーズ】	1kg 200×5	152	4.9	0.8	69	20	7	0.3	0.2	0	0	0	0.01	0.01	0	1.3	0.2	小麦	
		小麦粉(九州) 27.18 小麦粉(九州) 9.06 小麦たん白(オーストラリア) 1.09 かんすい(山口県, 韓国) 0.37 水62.30																	
		*一括表示枠外記載: 本工場では乳, 卵, そば, 大豆, やまいも, ゼラチンを使用した製品を製造しています。																	
		*国産小麦粉100%で作った学校給食向けのちゃんぽんです。のびにくく, 食べやすい食感で長さをいままでの2/3にカットしました。沸騰したお湯に凍ったままの麺を入れ, ほぐしてから使うと温度が早く上がります。																	



品名 (製造者・銘柄等)	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	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)								
[参考展示] 15 1食ウスターソース	6g	42	0.6	0.1	3900	0	10	0.1	0	0	0	0	0	0	0	0	9.7		りんご
【キンコー】		*野菜, 果実をふんだんに使った本格派のソースです。																	
[参考展示] 16 香草焼き シーズニング (魚用)	500g	283	8.5	1.3	9000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23		
【SB食品】		コーングリッツ (アメリカ等) 50.00 食塩 (オーストラリア等) 17.00 ガーリック (中国等) 8.50 こしょう (日本等) 7.00 パプリカ (スペイン等) 3.00 でん粉 (日本等) 3.00 レモンパウダー (日本中国等) 2.00 セージ (トルコ等) 2.00 パセリ (ドイツ等) 2.00 その他香辛料 (フランス, ドイツ等) 1.40 酸味料 (アミノ酸) 4.00 増粘剤 (グアーガム) 日本等 0.10 *魚にまぶして焼くだけで, 香りと彩り豊かな魚の香草焼きができます。 (約4%まぶし, 5分おいて焼く)																	
[参考展示] 17 香草焼き シーズニング (鶏肉用)	500g	291	8.2	1.0	7600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19		
【SB食品】		コーングリッツ (アメリカ等) 54.00 食塩 (オーストラリア等) 16.00 ガーリック (日本等) 13.00 こしょう (日本等) 4.50 オニオン (ブルガリア等) 4.50 でん粉 (日本等) 4.00 バジル (アメリカ等) 0.80 パセリ (ドイツ等) 0.30 オレガノ (トルコ等) マジョラム (エジプト等) 0.30 その他香辛料 (スペイン等) 0.20 調味料 (アミノ酸) ベトナム等 2.00 増粘剤 (グアーガム) 日本等 0.10 *鶏肉にまぶして焼くだけで, 香りと彩り豊かな魚の香草焼きができます。 (約4%まぶし, 5分おいて焼く)																	
[参考展示] 18 乱切り竹輪	1kg	78	8.3	0.8	16	16	8	0.1	0.2	1	0	1	0	0	0	0.2	1.6	小麦	大豆
【給材開発】		魚肉 (タイ, 日本等) 47.06 砂糖 (日本, オーストラリア等) 1.29 食塩 (メキシコ) 1.29 発酵調味料 (日本, アメリカ等) 0.82 大豆たん白 (アメリカ) 0.74 植物油 (アメリカ, ブラジル等) 0.59 ぶどう糖 0.18 加工でん粉 (タイ) 5.18 調味料 (アミノ酸) ベトナム 0.35 水 42.50 *従来商品よりカットサイズを小さくし, 卵白を抜いたリニューアル品です。煮物, 汁物炒め物等幅広くご利用ください。																	
[参考展示] 19 蒸し白いんげん豆	1kg	143	8.5	1.0	Tr	60	47	2.0	1.1	0	Tr	0	0.18	0.08	Tr	13.3	0		
【SN食品】		*白いんげん豆を袋の中で蒸し上げていますので, 旨味, 風味が豊かに残っています。																	
[参考展示] 20 レンズ豆 (乾燥)	300g	331	23.4	2.4	Tr	58	100	9.4	5.1	0	27	2	0.55	0.17	Tr	17.1	0		
【ギャバン】		レンティルピース (フランス) 100 *横から見ると凸レンズに似ているのでレンズ豆と言われています。本来の名前はレンティルピース。																	
[参考展示] 21 新・米粉	1kg	362	6.2	0.9	2	5	23	0.8	1.0	0	0	0	0.09	0.02	0	0.6	0		
【熊本製粉】		米粉 (九州産) 100 *米粉を微粉末にした, 調理, 菓子用の米粉です。シチューに, 溶いた米粉を加えるだけで, 口どけの良いまろやかな食感のホワイトシチューができます。スープの3~4%の米粉を2倍量の水に溶いてから加えてください。 鶏のから揚げ等の揚げ物は油を吸いにくくカリッと仕上がります。 ※本品は和菓子 (だんご, かるかん等) にはむきません。																	

1 ぶり照焼



2 さばみそ煮



3 子持ちししゃもフライ



4 里芋れんこん鶏つくね



5-1 焼き焼きクレープ(チョコ)



5-2 焼き焼きクレープ(ストロベリー)



6 ローストンカツ



7 ソフトシュークリーム



8 みそ大豆



9 マイルドキムチ



10 オムレットケーキ(ココア)



11 オムレットケーキ(バナナ風味)



12 オムレットケーキ(プレーン)



13 ラーメン(冷凍麺)



14 ちゃんぽん麺(冷凍麺)



15 1食ウスターソース



16・17 香草焼きシーズニング(鶏肉・魚用)



18 乱切りちくわ

既存の乱切り竹輪の在庫が無くなり次第、新製品と切り替えになります。(1月末頃)少し小さめにし、卵白を抜いております。

19 蒸し白いんげん豆



20 レンズ豆(乾燥)



21 新・米粉



調理例紹介

1 里芋れんこん鶏つくね

【調理例：鶏つくねと白菜のスープ】

【小学校1人分】

里芋	30g
れんこん	30g
鶏つくね	30g
白菜	15g
にんじん	8g
たけのこ	0.5g
しいたけ	8g
緑豆	10g
ブレイク	5g
春雨	2g
キムチ	0.8g
しょうゆ	0.01g
薄口しょうゆ	100g
料理酒	
塩	
水	



※れんこんのしゃきしゃきした食感がおいしいです。

3 蒸し白いんげん豆

【調理例：豆のサラダ】

【小学校1人分】

蒸し白いんげん豆	10g
ビーンズミックス	20g
きゅうり	15g
キャベツ	25g
人参ダイス	10g
フレンチドレッシング	10g



※きゅうり、キャベツは1cm角に切り、ポイル・冷却する。人参ダイスもポイル冷却する。豆と一緒にドレッシングであえる。

※蒸し白いんげん豆が小粒で使いやすい大きさです。人参ダイスもお試しくささい。

5 焼きなまり節スライス

【調理例：黒潮ごはん】

【小学校1人分】

精白米	65g
精麦	5g
焼きなまり節スライス	20g
塩昆布	7g
人参(ダイス)	8g
枝豆むき身	6g
料理酒	2g
水	105g



※焼きなまり節スライスは粗くほぐしておく。洗って浸しておいた米・麦の上に具をのせて普通に炊く。塩昆布の塩味でおいしく炊きあがります。

2 餅っ子いなり

【小学校1人分】

餅っ子いなり	1個
三温糖	1g
薄口しょうゆ	2g
みりん	1g
料理酒	2g
だし汁…餅を入れてひたひた位。	



※かつお節でだしを取る。釜に餅を入れて、だしをひたひたになるように入れ、落としぶたをして、煮含めます。

※うどんに乗せたり、そのまま1品としてお使いください。

4 新・米粉

【調理例：米粉のホワイトシチュー】

【小学校1人分】

鶏もも角切り	30g
ベーコン	5g
にんじん	15g
セロリ	5g
たまねぎ	25g
じゃがいも	30g
ブロッコリー	15g
牛乳	40g
バター	5g
新・米粉	4g
水	12g
塩	0.5g
しょうゆ	0.01g
水	40g



※小麦粉でルーを作る代わりに、最後に米粉を溶き入れてます。なめらかなやさしい味のシチューになります。バターは始めにベーコンを炒める時に使い、風味をだします。

お知らせ

★ほたて貝価格改定について

H24年1月から取扱業者の変更と品不足の影響から価格が値上がりいたします。

★赤ピーマン(カット)について

皆様の御協力により本年度分は完売いたしました。来年度も準備でき次第お知らせいたしますので、よろしくお願いたします。

※ 価格、その他ご質問については本会にお問い合わせください。また、平成23年度3学期分共通選定品、新規取り扱い物資の詳細については本会ホームページもご利用ください。

1月分注文についてのお願い

★ 年末年始は交通の混雑等で輸送の遅れなどから、荷物の滞留が予想されます。申し訳ありませんが、できるだけ早めのご注文をお願いいたします。(12月16日頃までをお願いいたします。)



申し訳ありません。どうぞよろしくお願いたします。