

物資紹介

平成25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20日に行われました平成25年度第1回物資委員会において、2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。九州地区共通選定品と合わせて御案内いたします。安全面・価格等九州8県で取り組んでおりますので、是非ご利用いただきますようお願いいたします。サンプル等御遠慮なくお申し付けください。

品名 【製造者・銘柄等】	規格 価格	栄養成分 (100g当たり)														アレルギー (●印は加工助剤コ ンタミ・キャリアー 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)	7品目	18品目	
										レチノール (μg)	βカロチン 相当量 (μg)	レチノール 相当量 (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)					C (mg)
[共通選定品] 1 さんま蒲焼	50g × 20	302	16.7	23.2	400	220	28	1.6	0.7	42	-	42	-	0.24	-	0.7	1.0	小麦	大豆
【津田商店】	円	さんま[北海道・三陸]80.00 砂糖5.80 しょうゆ2.70 本みりん1.60 でん粉(甘 藷)0.40 食塩0.40 生姜0.10 水9.00 50g: (40g+タレ10g) [30gもあります。(24g+タレ6g)] ※小麦を含む原材料: しょうゆ 新鮮なさんまを開きにして焼き上げました。小骨が気にならないように、高圧処 理をしてあります。本社独自の特製蒲焼タレがおいしい一品です。 【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約30分ボイルしてください。																	
[共通選定品] 2 さんま梅煮	50g × 10	302	12.7	22.7	11.7	180	22	1.0	0.6	25	-	25	-	0.16	-	0.5	1.8	小麦	大豆
【津田商店】	円	さんま[北海道・三陸]70.00 砂糖7.15 しそ抽出液[しそ:岩手]6.43 しょうゆ3.52 本みりん1.66 梅肉[梅:和歌山]1.30 でん粉(馬鈴薯)1.16 食塩0.44 水8.34 50g: (35g+タレ15g) [30gもあります。(21g+タレ9g)] ※小麦を含む原材料: しょうゆ 新鮮なさんまを無添加の国産梅肉入りのタレでおいしく煮込みました。タレの甘 酸っぱい風味が食欲をそそります。高圧処理をしてありますので、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30分ボイルしてください。																	
[共通選定品] 3 子持ちカラフトシヤモ 磯の香フライ	20g	186	12.0	7.8	142	219	50	1.1	1.4	72	9	73	0.03	0.20	1	0.8	0.4	小麦	大豆
【極洋】	円	カラフトシヤモ[ノルウエー・カナダ・アイスランド]60.00 衣[パン粉9.70 打ち粉(小 麦粉)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 食塩 0.07} アオサ粉[愛知]0.30 水18.20] カルシウム豊富なししゃもを頭から骨まで丸ごと食べられるフライです。パン粉 にアオサを入れてありますので、彩りよく、磯の風味が食欲をそそります。 【揚】凍ったまま170℃~180℃に熱した油で、3~4分間揚げてください。																	
[共通選定品] 4 根菜ハンバーグ	60g × 10	175	9.5	8.5	436	31	27	0.8	0.5	10	350	39	0.07	0.05	2	1.3	1.1	小麦	鶏肉 大豆 豚肉
【マルイ食品】	円	鶏肉[鹿児島・宮崎・佐賀・長崎・熊本・大分・福岡他(国内)]30.88 野菜(玉ねぎ[鹿 児島・佐賀・北海道他(国内)]8.94 ごぼう[鹿児島・宮崎(国内)]5.67 にんじん[北 海道・熊本・鹿児島他(国内)]4.18 つなぎ[パン粉4.06 コンスターチ0.99 粉末状植物 性たん白(大豆)0.81 粒状植物性たん白(大豆)3.25 豚脂3.23 食塩0.59 ひじき0. 39 水18.27タレ{糖類(果糖ぶどう糖液糖4.24 水あめ(コーンスターチ、甘藷)2.61 砂糖1. 44} しょうゆ2.90 みりん1.27 醸造酢0.37 米発酵調味料0.20 増粘剤(キサンガ ム、グァーガム)0.01 カラメル色素0.01 調味料(アミノ酸)0.01 水3.18} 揚げ油(なたね、 パーム)2.08 ※60g:50g+タレ10g 国産若鶏のムネ肉を原料に使用しています。新鮮な野菜(玉ねぎ、ごぼう、にんじ ん)とひじきを加えて、ふっくら感のあるハンバーグに仕上げました。さっぱり 感のあるタレを加えて真空パックに仕上げているので、ボイルするだけの簡単 調理です。 【ボイル】凍ったまま沸騰したお湯に入れ、20分程度加熱してください。																	
[共通選定品] 5 十勝産男爵いも の 牛肉コロッケ	45g	236	5.7	13.4	316	10	18	0.6	0.8	4	0	4	0.06	0.05	5	1.3	0.8	小麦	牛肉 大豆
【三友フーズ】	円	野菜{ばれいしょ[北海道十勝]26.67 たまねぎ4.61} 牛肉[オーストラリア]15.03 砂糖1. 93 小麦粉1.91 しょうゆ1.89 みりん1.19 粒状植物性たん白(大豆)0.93 牛脂 0.29 ラード0.29 食塩0.18 香辛料(こしょう)0.08 衣[パン粉21.58 植物油(大 豆)6.79 コーンリッツ0.14 小麦粉0.10 食塩0.08 粉末卵白0.08 ショートニング0.08} 加工 でんぷん1.40 増粘剤(キサンガム)0.09 カラメル色素0.03 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル) Φ 水14.63 ※乳を含む原材料: パン粉 士幌町農協集荷の男爵いもを限定使用したポテトコロッケです。牛肉をたっぷり 15%配合し、お肉とじゃがいもの素材本来の美味しさを引き出しました。 【揚】170~180℃の油で約5分間揚げてください。																	

品名 (製造者・銘柄等)	規格 価格	栄養成分 (100g 当たり)														アレルギー (●印は加工 助剤コンタミ・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)	7品目	18品目
										A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)				
リチノール (μg)			βカロテン 当量		リチノール 当量													
[共通選定品] 6 国産りんごゼリー (鉄・繊維入り) 【SN食品】	40g 円	86	0.1	0.0	41	4	3	2.5	0.0	0	0	0	0.00	0.00	48	5.2	0.1	りんご 大豆
		りんご果汁[山形・福島・青森・秋田・岩手]80.00 糖類(ぶどう糖果糖液糖7.00 ぶどう糖4.00 砂糖3.00) 難消化性デキストリン5.00 寒天0.20 ゲル化剤[増粘多糖類(シエランガム、ローストビーガンガム、キサンタンガム)0.40 酸味料0.20 香料(アップルフレーバー)0.10 ピロリン酸第二鉄Φ 水0.10 ※大豆を含む原材料・・・ゲル化剤(増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄																
		りんごの甘味とほのかな酸味が広がる国産りんご(王林)の果汁80%配合した高果汁ゼリーです。鉄を1.0mg/個、食物繊維を2.1g/個採取できます。 【自然解凍】自然解凍し、そのままお召し上がりください。																
[共通選定品] 7 国産ぶどうゼリー (鉄・繊維入り) 【SN食品】	40g 円	88	0.2	0.2	24	5	6	2.6	0.0	0	0	0	0.01	0.00	0	6.7	0.1	
		ぶどう果汁[山形]80.00 難消化性デキストリン7.00 糖類(砂糖4.00 ぶどう糖2.00) デキストリン3.00 寒天0.20 トロロ-2.00 ゲル化剤(増粘多糖類(シエランガム、ローストビーガンガム、キサンタンガム)0.40 香料0.10 酸味料Φ ピロリン酸第二鉄Φ 水1.30 ※大豆を含む原材料・・・ゲル化剤(増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄																
		優しいぶどうの甘さと香りが広がる、国産デラウエアの果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。不足しがちな鉄を1.0mg/個、食物繊維を2.7g/個摂取できます。 ふた：紙/カップ：紙 【自然解凍】自然解凍してお召し上がりください。																
[持ち帰り品] 8 たちうおつまみれ 【トクスイ】	1kg 円	234	11.7	14.5	460	11	21	0.1	0.3	36	0	36	0.01	0.05	1	0.1	1.2	小麦
		魚肉(太刀魚)[イト [®]]69.47 でん粉(馬鈴薯)6.02 砂糖5.56 小麦粉2.26 食塩1.05 調味料(アミノ酸)0.45 リン酸塩(Na)0.15 水15.04 クセの無い太刀魚のすり身を使用し、あっさりとしたつまみれにしました。旨味があり汁物等に美味しくお使いになれます。 【煮】凍ったままスープ・汁などに入れて再沸騰後5~6分加熱してください。 【揚】170~180℃の油で2~3分揚げてください。 ※1kg：105~130個入り																
[持ち帰り品] 9 焼成さつまパイ 【九州太平】	30g 円	364	3.1	20.4	274	33	12	0.4	0.2	0	81	7	0.08	0.04	8	2.2	0.7	小麦乳 ●卵 大豆 りんご
		さつま芋[鹿児島]38.42 マーガリン24.10 小麦粉23.66 砂糖5.89 パン粉3.08 りんごシロップ漬け{りんご[青森・他(国内)]、糖類(砂糖、ブドウ糖)酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、乳酸カルシウム}2.31 水あめ(コーンスターチ、馬鈴薯)1.71 脱脂粉乳0.48 食塩0.35 ※大豆を含む原材料：マーガリン ※一括表示枠外記載：同じ製造ラインで卵を使った製品を製造しています。 鹿児島県特産のさつま芋の中でも特においしい高系14号のペーストをベースに芋あんを作り、りんごを酸味のアクセントに加え、練りこみのパイ生地地に包み焼成して、一食包装しております。(工場：加世田 鹿児島くみあい食品) 【自然解凍】自然解凍してお召し上がりください。																
[業者提出品] 10 県産さば角切竜田揚げ 【鹿児島県漁連】	1kg 円	210	18.6	10.9	130	9	29	1.0	0.9	22	0	22	0.14	0.25	Tr	0.0	0.4	小麦 さば 大豆
		ごまさば[鹿児島]90.00 でん粉(馬鈴薯)[北海道]5.00 みりんタレ{砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、砂糖たん白加水分解物、食塩、アルコール、増粘剤(加工でん粉)、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、調整水}4.99 ニンニク0.01 (1kgに70~80入り) 枕崎港に水揚げされた鮮度のよいごまさばを、食べやすいように角切りに加工し、隠し味におろしニンニクを加えたみりんタレに漬け込み、下味をつけ馬鈴薯でん粉で粉付けしてあります。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で3~4分揚げてください。																
[参考展示] 11 ダイストマト (3kg袋) 【大昌貿易行】	3kg 円	20	0.3	0.2	270	9	13	0.4	0.1	0	570	47	0.06	0.03	10	1.3	0.7	
		トマト[イタリア]75.0 トマトジュース[イタリア]24.90 クエン酸0.10 イタリア産トマトをダイス状にカットしました。爽やかなトマトのフレッシュ感が生きています。使いやすいパウチパックです。パスタ、トマトソースの基本原料として幅広くご利用ください。																

品名 (製造者・銘柄等)	規格 価格	栄養成分 (100g 当たり)															アレルギー (●印は加工助 剤コンタミ・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)	7品目	18品目	
										A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)					C (mg)
										レチノール 当量	βカロチン 当量	レチノール 当量							
[参考展示] 12 県内産青ピーマン	1kg	22	0.9	0.2	1	11	11	0.4	0.2	0	400	33	0.03	0.03	76	2.3	0		
【九州太平】	円	青ピーマン[鹿児島]100 県内で生産されたピーマンを、加世田の工場' (鹿児島くみあい食品) で冷凍バラ凍結しました。県内産100%です																	
[参考展示] 13 県内産赤ピーマン	1kg	30	1.0	0.2	Tr	7	10	0.4	0.2	0	1100	88	0.06	0.14	79	2.4	0		
【九州太平】	円	赤ピーマン[鹿児島]100 県内で生産されたピーマンを、加世田の工場' (鹿児島くみあい食品) で冷凍バラ凍結しました。県内産100%です。																	
[参考展示] 14 県内産黄ピーマン	1kg	27	0.8	0.2	Tr	8	10	0.3	0.2	0	200	17	0.14	0.03	150	1.3	0		
【九州太平】	円	黄ピーマン[鹿児島]100 県内で生産されたピーマンを、加世田の工場' (鹿児島くみあい食品) で冷凍バラ凍結しました。県内産100%です。																	
[参考展示] 15 れんこん いちょう切り	500g	66	1.3	0.1	15	20	13	0.4	0.3	0	3	Tr	0.06	0	18	2.3	0		
【本伝九曜紋】	円	れんこん[熊本]99.98 酸味料0.01 ミヨウバン0.01 酸化防止剤(ビタミンC)φ 熊本県産のれんこんを100%使用。れんこんの特性上形は不揃いですが、食べやすい厚さにスライスし、いちょう切りにしました。漂白剤は使用せず、れんこん本来の味、色、食感が楽しめます。ぶつ切り、スライスもあります。																	
[参考展示] 16 鹿児島粉茶	100g	331	24.5	4.7	3	450	200	20.0	3.2	0	13000	1100	0.36	1.43	260	46.5	0		
【お茶のかおり園】	円	煎茶[鹿児島]100.0 鹿児島県内産のお茶を、料理やケーキなどに使えるように粉茶にしました。粉茶(590円)→料理用 粉茶微粉末入り(625円)→蒸しパン等 2種類あります。																	

1さんま蒲焼



2さんま梅煮

3子持ちカラフトししゃも
磯の香フライ

4根菜ハンバーグ

5十勝産男爵いもの
牛肉コロッケ

6国産りんごゼリー



7国産ぶどうゼリー



8たちうおつまみ



9焼成さつまパイ

10県内産さば角切
竜田揚げ

11ダイストマト袋入り



12県内産青ピーマン



13県内産赤ピーマン



14県内産黄ピーマン



15れんこんいちょう切り



16粉茶



おすすめ商品

お月見商品のご利用をお願いいたします

詳しくは同封の注文書をご覧ください。8月26日までにご注文をお願いします。

1 お月見ゼリー(りんご)



2 月型・星型ゼリーミックス



3 お月見だんご(給材開発30g)



4 お月見まんじゅう(SN食品30g)



5 月見だんご(タカ食品30g)



【ちくわのお茶衣揚げ】

乱切りちくわ	50g
鶏卵	8g
小麦粉	10g
粉チーズ	2g
粉茶	0.5g
揚げ油	



本県特産のお茶が、使いやすいお値段でできました。一口サイズのおいしい衣揚げができます。

【お茶蒸しケーキ】

ホットケーキミックス	25g
牛乳	12.5g
鶏卵	12.5g
粉茶微粉末入り	0.8g
砂糖	2.3g
サラダ油	3g
フラワーカップ	1個



ホットケーキミックスを使用しましたので、間違いなくきれいにできました。ちょっとおしゃれなフラワーカップもあります。



平成25年度

学校給食用物資展示会の御案内

日時：平成25年7月26(金) 10時30分～15時

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)
- 物資倉庫見学
- 食に関する指導資料展示

場所：公益財団法人鹿児島県学校給食会

皆様のお越しをお待ちしております。

