

# 物資紹介

平成 26 年 度 11 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



秋も深まり、朝夕冷え込んでまいりました。冬の献立に向けた商品や1月の「まるごとかごしま」の献立に利用できる県内産商品も揃えております。サンプル・お問い合わせ等ご遠慮なくお申し付けください。



## <冬メニューおすすめ商品>

### シチュー・ポトフに



- カクテルウインナー（1個：約10g） 1kg： 円
- ミニカクテルウインナー（1個：約6g） 1kg： 円
- 煮込み用ミートボール（1個：約5g） 1kg： 円
- 冷凍ブロッコリー（県内産） 500g： 円
- 冷凍国産カットインゲン（県内産） 500g： 円
- 冷凍さつまいも乱切り（県内産） 1kg： 円



### <豆乳ポトフ>

冬のおすすめ献立に記載されています。

### 鍋・おでんに



- スクールがんもどき 1kg： 円
- いわしボール 1kg： 円
- かんぱちボール 1kg： 円
- えび団子 1kg： 円
- たこボール 1kg： 円
- 鶏肉入りだんご 1kg： 円
- 中華風つくね 1kg： 円
- 冷凍結び昆布 1kg： 円
- ミニ三角こんにゃく 1kg： 円
- サイコロこんにゃく 1kg： 円



## 冬至(12/22)献立に



### <パンプキンポタージュに...>

- 県内産かぼちゃペースト 1kg： 円

始良地区で栽培された南瓜です。とても甘みがあります。



- かぼちゃムース 50g： 円（2学期価格）



### <かぼちゃ蒸しパン> 1人分

- ホームケーキミックス 25g
- かぼちゃファインパウダー 1g
- 豆乳（無調整） 22g
- ワッパップ（黄色チェック大） 1個

とても色鮮やかにできあがります！

- ①ケーキミックスとかぼちゃファインパウダーをふるい混ぜる。
- ②①と豆乳をさっくり混ぜる。
- ③②をカップに入れ14分程蒸す。

- かぼちゃファインパウダー 100g： 円 1kg： 円

## 「鹿児島をまるごと味わう学校給食」に... 県内産商品取り揃えております。



### <鶏飯用 県内産商品>

- ほぐしささみ水煮 800g： 円
- 錦糸卵 500g： 円
- 鶏がらスープ 1kg： 円



### ●しいたけ（カット）<かしい>

- 500g： 円 100g： 円

★1月使用分のみ県内産100%品にできます。価格は通常品と変わりません。注文書に「県内産」との記入をお願いします。数量限定のため、お早めに！！

## ★クリスマスデザート★

ご注文締め切りが11月17日～19日となっております。よろしくお願いいたします。デザートの画像等が必要な場合はご遠慮なくお申し付けください。



## 乳・卵・小麦不使用ケーキができました。

### 「豆乳チョコレートケーキ」 30g： 円



アレルギー代替品としてご利用ください！

※本製品の製造ラインでは、乳・卵・小麦を使用した製品も製造しています。

注文締切：11月19日（水）

## 【平成26年度3学期九州地区共通選定品】

原料配合、栄養成分等については、12月号でお知らせします。ご利用くださるようお願いいたします。

〈ぶりおろし煮〉  
(津田商店)



40g×10: 円  
50g×10: 円

〈ローストンカツ〉  
(SN 食品)



40g: 円

〈お豆腐しゅうまい〉  
(大冷)



30g×20: 円

〈ラビオリ〉  
(大冷)



1kg: 円

〈もものゼリー〉  
(ニチレイ)



35g: 円

## <おすすめ新商品>

～内容配合等、詳しくはお問い合わせください。～

「国産白いんげんペースト」



●1kg: 円

\* 常温レトルト品です。  
北海道産のいんげん豆使用。シチュウ等  
にご利用ください。

「ひじきドライパック」



●1kg: 円

\* 国産の伊勢ひじきの  
水煮です。異物除去  
されており、異物の心  
配がありません。

「あごだし」



●50g×10個 円

\* 屋久島産トビウオ  
100%です。  
無添加天然だし  
です。

## <お正月献立に>



●昆布巻き  
40g×4個 円

＜昆布巻き＞ 1人分  
●昆布巻き 1個  
●中双目 3g  
●濃口醤油 1g  
●薄口醤油 3g  
●みりん 3g  
●酢 0.5g  
●おろし生姜 0.5g  
●水 ひたひた

昆布巻きのご注文は  
お早めに(1月使用分  
は12月15日頃まで)  
をお願いいた  
します。

★昆布巻きは、しばらく水煮をしてから味をつけると、  
軟らかく煮えます。



＜紅白煮豆＞ 1人分

●金時豆ドライパック 15g  
●大福豆ドライパック 15g  
●中双目 7g  
●塩 0.15g

①金時豆と大福豆を釜に入れ、湯をひたひたに  
入れてしばらく煮る。  
②軟らかくなったら中双糖・塩を加えてしばらく  
煮る。

●金時豆ドライパック 1kg: 円  
●大福豆ドライパック 1kg: 円

\* 休売のお知らせ \*

「かつお腹皮みりん漬け」



大変好評いただいている商品ですが原料の不漁  
により、1月から休売となります。12月使用分まで  
はご注文可能です。大変申し訳ありません。

\* ご注文時のお願い \*

アレルギーを持つ児童・生徒へのアレルギー代替品  
(卵なしマヨネーズ等)をご注文の際は、注文書に  
「アレルギー代替品」との明記をお願いいたします。  
特にマヨネーズ・ドレッシング類は現在、商品の種類  
も多くなっております。よろしくお願いいたします。

\* 1月分のご注文について \*

年末・年始は交通の渋滞等で、  
荷物の滞留が心配されます。  
申し訳ありませんが、早めの注文  
をお願い致します。

12月19日(金)頃まで  
をお願いします。



## 平成26年度学校給食調理技術講習会について



開催日:平成27年2月18日(水)

講師:料理研究家

門倉 多仁亜 氏

場所:(公財)鹿児島県学校給食会

●開催内容・申込等については  
後日ご案内します。