

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・ホット麺



- カクテルワインナー (1個: 約10g) 1kg: 円
- ミニカクテルワインナー (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



<豆乳ホット麺>

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

姶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)



とても色鮮やか
にできあがり
ます！

<かぼちゃ蒸しパン>

- 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
- フライカップ（黄色チャック大）1個

- 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！！

★クリスマステザート★

ご注文締め切りが11月17日～19日と
なっております。よろしくお願ひいたします。
テ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＞

「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。シチュー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)
にお願いいたします。



<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

★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。

* 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。

* 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
にお願いします。



* 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・トマトソース類は現在、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。

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。

