

物資紹介

平成 27 年 2 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



立春を過ぎましたが、まだまだ寒い日が続いております。
これから年度末、年度初めといろいろな行事が続きます。給食会でも様々な商品を揃えておりますので、ご利用いただきますよう、お願いします。



卒業・入学お祝い

「巣立ち」
を祝して！



「すだちゼリー」

40g

締切: 2月18日(水)



「いちごのジュレ」

50g

卒業用締切: 2月12日(木)

入学用締切: 3月11日(水)



「お祝い紅白もち」

30g

卒業用締切: 2月13日(金)

入学用締切: 3月13日(金)

<おすすめデザート>

- もものゼリー 35g
- オムレットケーキ バナナ 35g
- オムレットケーキ プレーン 35g
- ソフトシュークリーム 29g
- ソフトエクレア 30g



<ご飯もの>

- 赤飯(アルファ-化米) 7kg
- 山菜おこわ(アルファ-化米) 7kg
- 黒米 300g
- 寿司酢 1.8L



春の期間限定商品



たけのこフレッシュ

★期間: 4月9日～4月24日

★産地: 国産(主として鹿児島)

★工場: マツバラ

★規格: 1kg

★価格: 3月号でお知らせします。



★例年、大変ご好評いただいている商品です。
ぜひご利用ください。

★使用日前日に、業者が直接配送します。
火曜日～金曜日にご使用ください。届きしだい、水を取り替え、冷蔵保管が必要です。

★詳しくは同封の注文書をご覧ください

つわぶき水煮

★期間: 4月～5月

★産地: 鹿児島県佐多

★工場: 北薩農産加工

★規格: 1kg



春のおすすめ商品



こさんだけ水煮

★産地: 鹿児島県

★工場: 北薩農産加工

★規格: 1kg



3月・4月につきましては原料の確保が難しい場合もありますので、ご注文の際はお問い合わせください。

【平成27年度1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、3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。

◆いわし梅煮
【津田商店】



50g×10
40g×10

◆国産天然
フリフライ
【大冷】



50g

◆子持ちカラフト
シジャモフライ
【極洋】



20g

◆枝豆と豆腐の
ミンチカツ
【MCC 食品】



40g
60g

◆絹厚揚げ
【大冷】



1kg

◆アセロラゼリー
(Fiber&Fe 入り)
【ニチレイ】



40g

◆瀬戸内レモン
ゼリー
【SN 食品】



40g

調理例紹介

平成26年12月6日に実施された調理講習会の献立です。

<分量:1人分> 赤文字:本会取扱品

おいしいあさり
500g

「元気ボールのカレースープ」



・枝豆とじゃこの元気ボール	3個	・おいしいあさり	10g	A	・コンソメスープ	1g
・金時豆トライパック	10g	・じゃがいも	10g		・赤ワイン	3g
・おろしにんにく	0.5g	・コーン	5g		・カレー粉	適量
・おろししょうが	0.5g	・トマト缶	10g		・塩・こしょう	適量
・ベーコン	10g	・パセリ	1g		・水	120g
・冷凍むきえび	10g				・サラダ油	0.5g

- ①鍋に油を熱し、にんにくとしょうがを炒め、香りがでてきたら、ベーコンを炒める。
- ②①に枝豆とじゃこの元気ボール、じゃがいも、コーン、金時豆を加えて少し炒め、むきえびを加える。
- ③トマトを加え、最後にあさを加えてAで調味して仕上げる。
- ④パセリを加え、一煮立ちさせる。

「魚のマヨネーズ焼き(青大豆入り)」

青大豆ペースト 1kg



・鮭40g	1切	・たまねぎ	15g	・青大豆ペースト	5g	・粉チーズ	1g
・牛乳	3g	・赤パプリカ	5g	・マヨネーズ	10g	・パセリ	少々
・塩・こしょう	少々	・しめじ	10g	・牛乳	3g		
・紙カップ(小判4)	1枚	・コーン	5g	・粉チーズ	1g		

- ・青大豆ペーストは解凍しておく。
 - ・魚は牛乳・塩・こしょうで下味をする。
 - ・粉チーズとパセリは合わせておく。
- ①青大豆ペースト・マヨネーズ・牛乳・粉チーズを合わせ、カットした野菜も加えて軽く混ぜ合わせる。
 - ②紙カップに魚を入れ、その上に①のをのせ、粉チーズとパセリをかけてオーブンで焼く。(目安:180℃ 約10分間)

「ほっこりんごケーキ」



・白花豆 & 白いんげん豆ペースト	15g	・薄力粉	10g	・鶏卵	15g
・プレーンヨーグルト	5g	・シナモン粉	0.1g	・サラダ油	2.5g
・りんご(紅玉)	30g	・ベーキングパウダー	0.5g	・バター	2.5g
		・上白糖	10g	・レーズン	3g

- ①豆ペーストは解凍しておく。
- ②りんごは皮付きのままいちょう切りにしておく。
- ③バターは湯せんで溶かしておく。
- ④薄力粉、シナモン粉、ベーキングパウダーを合わせ、ふるい混ぜておく。
- ⑤ヨーグルトと①を混ぜ合わせる。
- ⑥鶏卵は共立てにし、砂糖を数回に分けて加えながらしっかり混ぜる。
- ⑦④の粉に⑤、⑥、溶かしバターを加えてさっくり混ぜる。
- ⑧りんごとレーズンを加える。
(こねないように、生地がりんごに絡む程度でよい)
- ⑨オーブンシートを敷いた鉄板に流し、175℃で約25分焼き上げる。
- ⑩あら熱をとってからカットする。



ほぐしささみ水煮

特別価格キャンペーン →3月まで延長します！

1kg(固形800g)



大人気の
鶏飯にご利用
ください！

* 終売予定商品のお知らせ *

～今年度3月までの取り扱いとなります。～

- チーズ入りささみフライ <マルイ>
- 具だくさんかき揚げ <ニッスイ>
- パイ & 黄桃ダイス <明治>
- オムレットケーキ ココア <明治>
- 国産ラフランス & 和梨ゼリー <ネージュ>
→(ラフランスゼリーに切り替え)
- 国産白ぶどう & りんごゼリー <ネージュ>
- 国産カットインゲン <マツハラ>

- サークルアーモンド <ユニ・フード>
- チーズ入りかまぼこ <太平フード>
- 国産きのこミックス <アルファード食品>
- 一食いり大豆 <給材開発>
- 一食ピスタチオ <給材開発>

国産カットインゲンにつきましては他メーカー商品の代替えを予定しております。詳しくはお問い合わせください。

～注文についてのお願い～

翌月分の注文につきましては、できるだけ早めにお問い合わせいたします。物資によっては入荷に数日かかるため、月始めの使用日に間にあわない場合もございます。どうぞよろしくお願いいたします。



取扱い期間： 平成27年4月9日～4月24日

納入条件：

- 注文数量は5 k g 以上
- 届き次第、水を取り替え、冷蔵保管できる学校・調理場（たけのこは空気に触れないようにしてください。）
- 使用日の前日午後、運送業者が配送（時間指定不可）
→火曜日～金曜日にご利用ください。
- 容器の回収はなし
- 注文は、使用日1週間前まで
- 変更等（キャンセル含む）は、使用日4日前まで

発注先： (公財) 鹿児島県学校給食会 行き
FAX 0995-67-3615



学校・給食センター名	
住所	〒
電話番号	

[illegible]