

物資紹介

平成 27 年 3 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




2月に行われました物資委員会で、平成27年度1学期分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。平成27年度も、安心安全を第一に、皆様のニーズにお応えできるよう取り組んでまいります。どうぞご利用くださるよう、お願いいたします。

No.1

品名 【製造者】 【取扱者】	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	20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)							
1 いわし梅煮 	40g ×10 50g ×10	247	14.2	16.3	710	180	27	2	0.8	11	-	11	-	0.27	-	0.6	1.8	小麦	大豆
		いわし[青森・北海道・千葉]70 砂糖7.15 しそ抽出液[岩手・豪州]6.43 しょうゆ3.52 本みりん1.66 梅肉[和歌山・豪州]1.3 でん粉(馬鈴薯)1.16 食塩0.44 水8.34 【食品衛生監視票点数100点】 いわしを国産の紫蘇と無添加の梅肉をたっぷり使用して煮込んであります。高圧処理されており、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20分温めてください。袋から取り出してそのままお召し上がれます。 【蒸し】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めてください。 ※使用機器によって、調理時間が異なります。																	
2 国産天然ぶりフライ 	50g	242	14.7	10.5	160	12	24	1.1	0.6	25	1	25	0.17	0.19	1	1.2	0.4	小麦	豚肉 大豆
		ぶり[千葉]50 パン粉30 小麦粉8.1 食塩0.1 乳化剤0.2 増粘多糖類φ 調味料(アミノ酸)φ 水11.6 【食品衛生監視票点数93点】 国内産の天然ぶりを国内で加工した贅沢なフライです。 【揚げ】凍ったまま170～180℃の油で約3～4分油調してください。																	
3 子持ちカラフトシヤモフライ 	20g	187	12	7.9	113	218	40	1.1	1.4	72	1	72	0.03	0.2	1	0.8	0.3	小麦	大豆
		カラフトシヤモ[ルウェー・カナダ・アイスランド・ロシア]60 パン粉10 打ち粉(小麦粉)5 パターミックスク小麦粉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 水18.2 【食品衛生監視票数94点】 新鮮なからふと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。 【揚げ】凍ったまま170～180℃に熱した油で約3分間揚げてください。																	
4 枝豆と豆腐のミンチカツ 	40g 60g	177	9.5	5	345	41	36	1.1	0.8	4	22	8	0.11	0.06	4	2.6	0.9	小麦	大豆 鶏肉
		たまねぎ[北海道・兵庫・大阪・和歌山・京都・愛知・香川他]12.19 えだまめ11.18 鶏肉[宮崎・鹿児島・熊本・大分・岩手・青森他]12.19 パン粉4.06 でん粉(馬鈴薯)2.24 豆腐6.1 しょうゆ3.05 粒状植物性たん白3.05 砂糖1.73 食塩0.14 香辛料(黒こしょう)0.02 水4.05 (衣)パン粉22.5 米粉加工品0.9 大豆油0.52 増粘剤(加工デンプン)0.64 水15.44 【食品衛生監視票点数94点】 国産鶏肉を使用。枝豆と豆腐を主体に食物繊維を100gあたり2.6g摂取できます。卵・乳不使用。 【揚げ】凍ったままのミンチカツを、175℃の油で約5分揚げてください。																	

品名 【製造者】 【取扱者】	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	20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)							
5 絹厚揚げ  【ソイフ】 【大冷】	1kg	97	5.8	7	19	177	14	1.1	0.3	0	0	0	0.03	0.02	0	0.2	0	大豆	
丸大豆【アメリカ・カナダ】11.6 揚げ油(なたね油)4 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム)0.5 安定剤(加工デンプン)0.4 酵素0.3 水83.2 【食品衛生監視票点数97点】		ふんわりとした食感はそのままだに、使いやすい約10gのサイコロ型に仕上げた厚揚げです。1kgに約90個入っています。【煮る】沸騰したスープ、だし汁等に冷凍のまま入れ、約10分～15分加熱してください。																	
6 アセロラゼリー  【ニフレイフーズ】 【ニフレイフーズ】	40g	120	0.1	0	84	5	0	7.7	0	0	0	0	0	0	250	8.1	0.2	りんご	
アセロラ果汁【ブラジル・ベトナム】28.07 果糖ぶどう糖液糖23 難消化性デキストリン8.75 ゲル化剤0.78 加工でん粉0.68 酸味料0.4 香料0.15 クエン酸鉄Na0.08 カロチノイド色素0.06 野菜色素0.06 クチナシ色素0.02 水37.95 【食品衛生監視票点数94点】		レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラを使用したゼリーに食物繊維と鉄分を強化。1カップで鉄分約3mg、食物繊維が約3g、ビタミンCが約100mg摂取できます。紙蓋・紙容器・紙スプーンを使用しています。																	
7 瀬戸内産 レモンゼリー (はちみつ風味)  【ネージュ】 【SN食品】	40g	99	0	0	25	2	0	0	0	0	0	0	0	0	153	0.5	0.1	大豆	
糖類(ぶどう糖果糖液糖8 砂糖7 水あめ6 ぶどう糖5.5) レモン果汁【瀬戸内】5 デキストリン3 寒天0.18 ゲル化剤(増粘多糖類)0.42 香料0.2 ビタミンC0.15 酸味料0.04 着色料(クチナシ)微量 水64.5 【食品衛生監視票点数94点】		瀬戸内産のレモン果汁を配合。果実の香りと酸味を生かし、ほんのりはちみつ風味のゼリーに仕上げました。ビタミンC配合。(フタ:紙/カップ/紙)																	
8 きびなごの かりかりフライ  【ハートフーズ*21】 【SN食品】	1kg	160	12.4	6.6	162	440	26	0.8	1.3	0	Tr	Tr	0.04	0.17	7	0.3	0.4		
きびなご【鹿児島】63 還元水飴0.8 たん白加水分解物0.3 砂糖0.1 しょうが0.1 食塩0.1 発酵調味料0.1 (衣)じゃがいも14.4 でん粉4.5 米粉パン粉(米粉、三温糖、オリーブオイル、イースト、食塩)3.6 米粉3.4 植物油脂0.6 食塩0.1 酵母エキス0.1 香辛料微量 揚げ油(なたね油、パーム油)5 加水3.8 【食品衛生監視票点数94点】		国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごをしょうが風味の調味料に漬け込み、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べて頂ける、アレルギーフリーのきびなごフライです。【揚げ】凍ったまま約160℃の油で約3分30秒間揚げてください。																	
9 フィレオチキン  【アクシーズ】 【カセイ食品】	40g 50g	177	18.9	5.9	347	5	25	0.2	0.6	7	5	7	0.08	0.09	2	0.2	0.9	小麦卵 鶏肉 大豆	
鶏肉【国内】65.32 (衣)澱粉(とうもろこし・小麦・大豆3.24) コーンフラワー1.75 小麦粉1.53 コーングリッツ1.05 パン粉0.52 香辛料0.25 食塩0.24 粉末卵白0.08 ぶどう糖0.05 小麦粉1.52 酵母エキス0.52 食塩0.39 揚げ油(大豆油 パーム油)1.44 加工デンプン0.87 仕込水19.07 【食品衛生監視票点数94点】		国産鶏(鹿児島県)のムネ肉を使用。パンにはさんでも美味しくお召し上がりいただけます。【揚げ】冷凍のまま、約170℃の油で約4分揚げてください。																	
10 パインムース  【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】	40g	133	1.9	5.2	34	66	7	Tr	0.2	6	4	7	0.03	0.09	1	0.3	0.1	乳	
全脂練乳11.03 脱脂粉乳2.71 パインシロップ漬け【フィリピン】12.5 異性化液糖8.4 植物油脂(ヤシ油)4.31 砂糖3.06 安定剤0.6 香料0.15 乳化剤0.11 調合水57.13 【食品衛生監視票点数97点】		やわらかなムースに、パインの果肉がたっぷり入っています。フタ:PET/PET、カップ:ポリエチレン加工紙 *通常取り扱い品です。1学期期間のみの特別価格となります。(2学期以降は40円)																	

品名 【製造者】 【取扱者】	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	20品目	
										A			B ₁	B ₂					C
			レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)	(mg)	(mg)	(mg)											
[業者提出品] 11 ボイル刻み昆布 (冷凍)  【釧路市東部漁協共同組合】 【SN食品】	1kg	8	0.4	—	341	75	57	0.7	0.1	1	4.8	0	0.01	0.03	0	3.1	0.3		
昆布[北海道]100		【食品衛生監視票数91点】																	
サラダ、煮物、炒め物などにご利用ください。 さお前昆布と呼ばれる、本漁前に漁獲する 若い昆布 なので 柔らかい食感 です。 解凍後、そのままお召し上がりいただけます。 ※栄養成分値は本会検査室による実測値																			
[業者提出品] 12 ドライアップル  【中高果実加工】 【日本糧食】	1kg	376	0.2	1.6	9	4	3	0.3	0	0	9	1	0	0	1	1.4	0		
りんご[長野]65 砂糖30 クエン酸0.2 水4.8		【食品衛生監視票数91点】																	
新鮮な 長野産りんご を砂糖液に浸しつけ、熱風乾燥し、パン製造作業のしやすいよう細かくカットした風味豊かな製品です。保存性を良くするために、糖分が多めになっていますが、使用前に30分程度ぬるま湯につけて砂糖を除いていただくと、自然の風味がよく出て、フルーツみつ豆等にも適しています。パンの場合、小麦粉の10%程度の割合で加え、焼き上げてください。		りんご																	
[業者提出品] 13 スコッチエッグ (Ca・Fe入り)  【階上キューピー】 【キューピー】	50g × 10個	204	9.2	11.6	248	238	19	3.8	1	40	403	76	0.09	0.17	1	1.3	0.6	卵 乳 小麦	牛肉 豚肉 大豆
鶏卵[日本他]29.6 野菜[日本他](たまねぎ4.9 にんじん4.6 キャベツ4.5 ごぼう2.5) 食肉(牛肉[オーストラリア他]7.7 豚肉2.5) 水あめ3 つなぎ(パン粉1.4 鶏卵0.7 卵白加工品0.5) 油脂加工品2.1 豚脂身2 粉末状植物性たん白1 食用卵殻粉0.5 動物性たん白加水分解物0.4 植物油脂0.3 しょうゆ0.2 酵母0.2 食塩0.2 砂糖0.2 酵母エキスパウダーφ 乾燥卵白φ 香辛料φ 魚醤加工品φ 衣(パン粉12.7 植物油脂1.1 でん粉0.3 小麦粉0.2 砂糖0.1 食塩φ 鶏卵φ 全粉乳φ 香辛料φ 酵母エキスφ) 揚げ油(大豆油)1.9 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)2.9 調味料(アミノ酸等)φ カロチノイド色素φ 酸味料φ 硫酸カルシウムφ pH調整剤φ 清水11.8		【食品衛生監視票点数90点】																	
茹で卵を野菜や牛肉、豚肉などで作ったハンバーグ生地で包み、パン粉を付けてフライにしました。 不足しがちなカルシウム・鉄分を加えたスコッチエッグ です。 【ボイル】パックのまま熱湯に入れ、15分～20分間加熱してご使用ください。																			
[参考展示] 14 焙煎ごま ドレッシング  【ケイパック】 【キューピー】	8ml (8g)	485	2.1	44.2	1060	65	28	0.8	0.4	0	1	0	0.04	0.04	0	0.7	2.7	小麦	ごま 大豆
食用植物油脂40 砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)18 醸造酢14.6 しょうゆ14 ごま5 香辛料抽出物1.5 しいたけエキス1 加工でん粉0.8 食塩0.7 酵母エキスパウダー0.1 増粘剤(キサンタンガム)φ 清水4.3		【食品衛生監視票点数94点】																	
調味料(アミノ酸)、 卵と乳成分不使用のドレッシング です。香ばしいごまの風味とうま味を活かしたクリーミタイプのドレッシングです。 *焙煎ごまドレッシング(8ml)が終売となり、切り替えとなります。																			
[参考展示] 15 クリーミイ 野菜ドレッシング  【ケイパック】 【キューピー】	8ml (9g)	246	0.2	18.1	1495	2	4	0.1	0	0	419	35	0.01	0.01	0	0.2	3.8		大豆
砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)21.6 醸造酢20.6 食用植物油脂17.4 にんじんピューレー5 食塩3.3 コーンパウダー1.3 酸味料1.2 かぼちゃ1 加工でん粉0.6 香味食用油0.5 増粘剤(キサンタンガム)0.4 セロリー0.2 ガーリックペースト0.2 香辛料抽出物0.1 香辛料0.1 酵母エキスパウダーφ 清水26.5		【食品衛生監視票点数94点】																	
調味料(アミノ酸)、 卵と乳成分不使用のドレッシング です。にんじん、コーン、かぼちゃ等の野菜を配合した甘口のドレッシングです。																			
[参考展示] 16 和風たまねぎ ドレッシング  【ケイパック】 【キューピー】	8ml (9g)	195	1.8	13.1	1936	7	17	0.4	0.2	0	0	0	0.01	0.03	0	0.1	4.9	小麦	大豆
醸造酢19.8 しょうゆ19.1 砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)16.5 食用植物油脂12.9 たまねぎ3.5 食塩2.3 オニオンエキス1 ガーリックペースト0.7 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)0.6 かつお節エキス0.3 香味食用油0.2 香辛料抽出物φ 清水23.1		【食品衛生監視票点数94点】																	
調味料(アミノ酸)、 卵と乳成分不使用のドレッシング です。たまねぎの甘みが効いたしょうゆベースの和風ドレッシングです。																			

品名 【製造者】 【取扱者】	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	20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)							
17 アレルゲンフリー シチューフレーク  【エスピーガーリック食品】 【尾家産業】	1kg	508	2	29.6	3200	20	13	0.3	0.3	0	0	0	0.24	0.37	0	3.7	8.1		
		でんぷん27.84 食用油脂(パーム油、なたね油)26.6 砂糖13.2 食塩7.4 酵母エキス2.9 白菜エキスパウダー2.2 オニオンパウダー2 ガーリック0.1 増粘剤(加工デンプン)17.55 乳化剤0.11 香料0.05 酸味料0.05 【食品衛生監視票点数87点】 アレルゲンフリー(27品目不使用)のシチューフレークです。野菜(白菜・玉ねぎ)の旨みを十分に引き出した味わいとコクが特徴のホワイトタイプのシチューフレークです。化学調味料無添加。溶けやすいフレーク状のため大量調理に適しています。フレークは60~70℃のお湯によく溶けます。(溶かすときは、必ず火を止めてください。) 【食品衛生監視票点数87点】																	
18 アレルゲンフリー カレーフレーク  【エスピーガーリック食品】 【尾家産業】	1kg	512	3.5	31.9	3400	69	36	1.6	0.6	0	45	4	0.28	0.49	0	3.9	8.6		
		でんぷん28.02 食用油脂(パーム油、なたね油)27.80 砂糖12.7 食塩7.9 カレー粉5 オニオンパウダー4 酵母エキス3.6 さつまいもパウダー2.4 香辛料1.8 トマトパウダー1.6 増粘剤(加工デンプン)4.44 カラメル色素0.56 乳化剤0.11 酸味料0.06 香料0.01 【食品衛生監視票点数87点】 アレルゲンフリー(27品目不使用)のカレーフレークです。野菜(玉ねぎ・さつまいも・トマト)の旨みを十分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口タイプのカレーフレークです。化学調味料無添加。牛由来原料不使用。溶けやすいフレーク状のため大量調理に適しています。フレークは60~70℃のお湯によく溶けます。(溶かすときは、必ず火を止めてください。) 【食品衛生監視票点数87点】																	
19 学校給食用 カルシウム米  【ハウスウェルネスフーズ】 【SN食品】	500g	305	7.1	1	39	5020	61	0.7	1.7	0	0	—	0.09	0.03	0	2	0.1		
		精白もち米【佐賀】77 卵殻粉末14 デキストリン3 <小麦でんぷん・馬鈴薯でんぷん・乳糖・CPP・ミルクカルシウム・クエン酸・ビタミンD3>6 【食品衛生監視票点数95点】 学校給食用カルシウム米は(公社)全国学校栄養士協会すいせんのカルシウム強化米です。本品は精白もち米(丸米)を原料とし、カルシウム(卵殻卵白、ミルクカルシウム)とカルシウムの補給を助ける成分(ビタミンD3、CPP、乳糖)等を精白もち米の外側に特殊な技術で均一にコーティングしております。お米に混ぜて炊くと、ご飯の外観、香りは変わらずにおいしく召し上がりいただけます。お米1kg当たり本品15g使用でお米100gにカルシウム75mgが含まれます。 洗米後に加え、軽くかきまぜて、水加減をし炊飯する。炊きあがりのご飯はよく切りかえしてからお召し上がりください。直射日光を避け、涼しい場所に保管して早めにお使いください。																	

★特別価格キャンペーン★ 枕崎産かつおのメンチカツ 50g

～春の献立にご利用ください～



県内産商品です。

★春の期間限定商品★ たけのこフレッシュ 1kg

<取り扱いは4月9日~24日まで>

詳しくは2月号をご覧ください



5月行事食のご案内
~別紙の注文書をご利用ください~

●ご注文締切日:4月16日(木)
かからんだんごのみ→4月10日(金)
(お早めにご注文をいただくと助かります。)


「三柏もち」
30g


「プチたいやき」
30g


「笹だんご」
27g


「八女茶ムース」
40g


「かからんだんご」
35g

5月の季節商品の予約販売のお知らせ

※申込締切：平成27年4月16日（木）

【かからんだんごのみ：4月10日（金）】

（公財）鹿児島県学校給食会 行き（FAX 0995-67-3615）

注文書

※御希望の商品に使用予定日と個数を記入して、このままファックスで送信してください。

学校・給食センター名	
担当者名	
電話番号	



<5月節句商品>

原料配合等は裏面をご覧ください

<p>★ミニ柏もち 30g</p>  <table border="1"> <tr> <td>使用予定日</td> <td>H27年 月 日</td> </tr> <tr> <td>使用数</td> <td>個</td> </tr> </table>	使用予定日	H27年 月 日	使用数	個	<p>★フキたいやき 30g</p>  <table border="1"> <tr> <td>使用予定日</td> <td>H27年 月 日</td> </tr> <tr> <td>使用数</td> <td>個</td> </tr> </table>	使用予定日	H27年 月 日	使用数	個
使用予定日	H27年 月 日								
使用数	個								
使用予定日	H27年 月 日								
使用数	個								
<p>★笹だんご 27g</p>  <table border="1"> <tr> <td>使用予定日</td> <td>H27年 月 日</td> </tr> <tr> <td>使用数</td> <td>個</td> </tr> </table>	使用予定日	H27年 月 日	使用数	個	<p>★かからんだんご 35g</p>  <table border="1"> <tr> <td>使用予定日</td> <td>H27年 月 日</td> </tr> <tr> <td>使用数</td> <td>個</td> </tr> </table> <p>※注文締切：4月10日（金）</p>	使用予定日	H27年 月 日	使用数	個
使用予定日	H27年 月 日								
使用数	個								
使用予定日	H27年 月 日								
使用数	個								

5月2日は八十八夜

- ・福岡県八女産の抹茶使用
- ・乳製品たっぷり食べやすいなめらかなムースです。



★八女茶ムース

40g



使用予定日	H27年 月 日
使用数	個