

物資紹介

平成 27 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月に行われました物資委員会で、平成27年度2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。九州地区共通選定品と合わせて御案内します。ご利用いただきます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A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	7品目	20品目
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
1 さんまゆず味噌煮 	40g ×10 50g ×10	240	19	14.1	360	260	30	1.7	0.8	15	-	15	0.01	0.19	1	1.2	0.9		
さんま[国内]70 みそ4.8 砂糖4.74 本みりん2.88 ゆず[国内・輸入]0.89 米粉[国内]0.72 食塩0.06 水15.91		ほのかな柚子風味です。高圧処理しておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。 【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。 【蒸】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めてください。																大豆	
2 国産ミートハンバーグ 	40g 60g	150	10.8	5.9	479	8	12	0.3	0.8	5	0	5	0.17	0.08	2	0.6	1.2		
豚肉[宮崎・鹿児島]22.84 鶏肉[国内]20.76 たまねぎ[国内]20.76 パン粉8.31 粒状植物性たん白6.23 しょうゆ2.28 チキンブイヨン2.08 砂糖1.66 食塩0.75 加工でん粉3.12 水11.21		国産の豚肉と鶏肉を使用したやわらかなハンバーグです。従来取り扱い商品です。価格がお安くなります。 【焼】220℃に温めたオーブンに凍ったままの商品を入れ、8～9分焼いてください。 【揚】凍ったままの商品を150～160℃の油で約4分揚げてください。 【煮】温めたソースに凍ったままの商品を入れ、加熱してください。															小麦	豚肉 鶏肉 大豆	
3 彩り野菜とキャベツのミンチカツ 	40g 60g	192	9.2	6.8	358	26	31	0.9	0.8	7	399	75	0.13	0.06	3	2.3	0.9		
たまねぎ[国内]6.96 にんじん[国内]4.64 えだまめ[タイ]3.48 とうもろこし[北海道]3.48 キャベツ[国内]2.32 鶏肉[国内]11.61 豚肉[国内]6.96 パン粉5.8 でん粉(馬鈴薯)2.32 粒状植物性たん白3.48 しょうゆ1.86 砂糖0.7 食塩0.33 しょうが0.23 香辛料(黒こしょう)0.02 水5.81 <衣>パン粉22.5 米粉加工品0.77 大豆油0.44 増粘剤(加工デンプン)0.55 水15.74		玉ねぎ・人参・コーン・枝豆と具沢山なミンチカツです。国産の鶏肉と豚肉を使用し、卵・乳のアレルゲン対応食品です。従来取り扱い商品です。価格がお安くなります。 【揚】凍ったまま170～180℃の油で5～6分揚げてください。															小麦	大豆 鶏肉 豚肉	
4 Caたっぷりオムレツ(トマトミート) 	40g 60g ×10 60g ×10	185	7	13.5	315	231	9	1	0.7	74	56	83	0.04	0.22	1	0.2	0.8		
鶏卵[日本他]48.3 油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)10.3 トマトケチャップ5.3 たまねぎ[日本他]3.6 トマトピューレー3.6 鶏肉[日本他]2.7 でん粉発酵調味料1.4 植物油脂0.7 食用卵殻粉0.5 香辛料φ トレハロース3.7 加工でん粉3.6 水16.3		カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースが包んであります。アレルギー「乳成分」は含みません。 バラ:【揚】凍ったまま160～170℃のフライ温度で3～4分間位揚げてください。 バラ:【蒸】スチームコンベクションで凍ったまま90℃の温度条件で10～15分間位加熱してください。 真空:【ボイル】凍った袋のまま湯中(95℃位)で12分前後加熱してください。 真空:【蒸】スチームコンベクションで凍った袋のまま、90℃の温度条件で20分間加熱してください。															卵 ●小麦	大豆 鶏肉 ●豚肉 ●ゼラチン	

品名 【製造者】 【取扱者】	規格 価格(円)	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 国産ポークしゅうまい  【宝幸】 【宝幸】	28g × 20	174	10.9	8	426	11	14	0.8	1.5	6	0	6	0.34	0.11	4	0.7	1.1	小麦	豚肉
		豚肉[茨城他]51.5 たまねぎ[北海道他]27.3 しょうが[高知他]0.9 でん粉4.9 食塩1 砂糖0.9 皮(小麦粉8.6 水4.9) 特定の添加物(増粘剤、着色料、保存料、保水剤)を使用せず素材本来の味を生かし、国産原料のみを100%使用したしゅうまいです。 【ボイル】凍ったまま熱湯に入れ、約20分間加熱してください。																	
6 国産ぶどうゼリー80(鉄・繊維)  【ネージュ】 【SN食品】	40g	88	0.2	0	24	4	7	2.5	0	0	0	0	0.02	0	0	6.7	0.1		
		ぶどう果汁[山形]80 難消化性デキストリン7 砂糖4 ぶどう糖2.3 デキストリン3 寒天0.15 トレハロース2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.35 香料0.1 酸味料0.09 ピロリン酸第二鉄0.01 水1 優しいぶどうの甘さと香りが広がる、国産デラウェアの果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。(フタ:紙、カップ:紙) 【自然解凍】																	
7 安納芋の焼き焼きクレープ  【林兼産業】 【マルハニチロ】	30g	299	4.4	16.2	84	26	6	0.4	0.3	20	2	22	0.03	0.08	2	0.5	0.2	卵乳	小麦
		クリーム<乳等を主要原料とする食品>23.31 水あめ9.32 ぶどう糖6.22 さつまいもペースト(種子島産安納いも)7.77 でん粉2.33>水0.91 クレープ皮<鶏卵[日本他]14.15 小麦粉8.85 植物油(大豆油6.19 米油0.31) 糖類(ぶどう糖2.65 砂糖1.11) 加工米粉1.11 脱脂粉乳0.35 ゼラチン0.12 > 水14.6 加工でん粉0.39 ベーキングパウダー0.12 香料0.12 増粘多糖類0.05 カロチノイド色素0.02 鹿児島県種子島産安納芋を使用したクレープです。 【自然解凍】半解凍が食べ頃です。																	
8 国産鶏と豚のミートボールFe  【MCC食品】 【MCC食品】	1kg	235	13.6	14.4	425	13	20	5.9	1.2	21	1	21	0.19	0.09	3	0.8	1.1	小麦	鶏肉
		鶏肉[国内]33.77 豚肉[国内]26.26 たまねぎ[国内]22.52 パン粉9.38 小麦たん白2.82 でん粉(馬鈴薯)2.55 砂糖0.94 酵母エキス0.83 食塩0.79 香辛料0.12 ピロリン酸第二鉄0.02 国産の鶏肉、豚肉(畜肉60%以上)、玉葱を使用したミートボールです。ピロリン酸第二鉄で鉄分が強化されています。不足しがちな鉄分を5.9mg(100g中)摂取できます。乳・卵不使用です。 1個あたり4.5g~5.5g 190個~230個/kg 【煮】煮立ったスープに加えて10分ほど煮てください。 【揚】170~180℃の油温で5~6分フライしてください。 【焼】150℃くらいのオーブンで10~15分焼いてください。																	
9 豆乳パンナコッタ(いちごソース)Ca&Fe  【ニレイフース】 【ニレイフース】	40g	105	0.1	2.4	67	255	147	7.5	0	0	0	0	0	0	1	0.4	0.2		
		糖類(砂糖11.47 果糖ぶどう糖液糖8.23) 豆乳加工品(豆乳クリーム[カナダ・アメリカ]2.59 植物油2.02 水1.38 水あめ0.36 でん粉0.01 食塩0) いちご果汁[栃木・宮城]1.69 ドロマイト1.22 加工でん粉1.59 ゲル化剤(増粘多糖類)1.34 酸味料0.31 着色料(紅麹)0.15 香料0.12 クエン酸鉄Na0.08 水67.44 牛乳や鶏卵を使用せずに作ったデザートです。牛乳や生クリームの代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風プリンの上に甘酸っぱいいちごのソースがかけられています。カルシウム、鉄分を加えています。 【自然解凍】解凍時間のめやす:室温(約25℃) 1個ずつ解凍した場合40~50分 1箱ずつ解凍した場合 4~5時間																	

品名 【製造者】 【取扱者】	規格 価格(円)	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)							
10 【持ち帰り品】 さつま焼いも S: 100~120g 		163	1.4	0.2	13	34	23	0.7	0.2	0	6	1	0.12	0.06	23	3.5	0		
【鹿児島くみあい食品】 【九州太平商事】		<p>鹿児島県特産のさつま芋の中でも特に美味しい高系14号を焼いもにして、冷凍してあります。食物繊維・ビタミンC等が豊富に含まれたデザートです。通常取り扱い品です。価格がお安くなります。2S(80~100g)55円 3S(60~80g)47円もあります。</p> <p>【蒸】【焼】【茹】【自然解凍】凍結状態のまま約25分間、蒸し、焼き、茹で調理をしてお召し上がり下さい。また加熱済みですので自然解凍でもお召し上がり頂けます。</p>																	
11 【業者提出品】 鉄分亜鉛たっぷり! きのことかぼちゃの かき揚げ 	50g	231	3.1	13.6	249	16	8	3.1	3	0	781	65	0.06	0.04	3	1.7	0.6	小麦	大豆 ●えび
【ハチカン】 【日本水産】		<p>たまねぎ[国内・オーストラリア]27.61 にんじん[国内]8.74 かぼちゃ[国内]3.91 しゅんぎく[国内]0.69 小麦粉20.13 まいたけ水煮[国内]9 食塩0.26 粉末状植物性たん白0.2 亜鉛含有酵母0.03 揚げ油(パーム油)13 調味料(アミノ酸等)0.21 ベーキングパウダー0.08 カロチノイド色素0.01 ピロリン酸鉄0.01 水16.11</p> <p>【揚】凍ったまま170~180°Cの油で約1分20秒間揚げてください。</p> <p>※この商品は特定原材料のうち「えび」を含む製品と同じ施設で製造しています。</p>																	
12 【業者提出品】 三種ミックス豆 	1kg	154	9.1	1.6	192	41	46	1.8	1.5	0	24	2	0.21	0.07	0	10.3	0.5		
【天狗缶詰】 【天狗缶詰】		<p>ひよこ豆[アメリカ]39.9 マローファットピース[カナダ]39.9 レッドキドニー[アメリカ]19.7 食塩0.5</p> <p>ひよこ豆、マローファットピース、レッドキドニーの水煮袋詰です。ほのかに塩味をつけてありますので、そのまま美味しくお召し上がり頂けます。加圧加熱殺菌してありますので、開封してそのまま使用できます。 ※従来取り扱い品の「ビーンズミックス」【キューピー】593円よりこちらの商品へ切り替えとなります。</p>																	
13 【業者提出品】 10種ミックス (豆と穀物) 	1kg	161	8.6	1.9	3	31	53	1.7	1.2	0	79	6	0.18	0.06	3	7.6	0	小麦	大豆
【コープ食品】 【キューピー】		<p>ガルバンゾー[カナダ他]17.7 えんどう[カナダ他]17.6 玄米[国産]13.2 レンズまめ[アメリカ他]12 あずき[国産他]11.2 大豆[国産他]11.2 押麦[国産他]6.6 赤米[国産]3.5 黒米[国産]3.5 もち麦[アメリカ他]2.3 還元でん粉分解物1.2 硫酸第一鉄φ</p> <p>ガルバンゾー・えんどう・レンズ豆・あずき・大豆の五種豆と、玄米・押麦・赤米・黒米・もち麦の五穀がミックスされています。炊いたご飯にそのまま混ぜたり、サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。</p>																	
14 【参考展示】 黄金竹輪 (半切) 10mmカット 	500g	103	17.9	0.5	385	41	28	0.2	0.4	2	0	2	0.06	0.13	0	0	1		
【長崎杉蒲】 【サカタフーズ】		<p>魚肉(えそ[長崎]40 たら[北海道・米国]40 グチ[長崎]15) 馬鈴薯澱粉4 食塩0.5 調味料(アミノ酸)0.5</p> <p>自社工場にて魚肉をすり身にして完全無添加で加水をせずに仕上げられた竹輪です。黄金竹輪を縦割りにカットし更に10mmにカット商品です。魚の旨みを十分に引き出すため、昔ながらの製法(石臼によるすり身製法)にこだわって作られた竹輪です。しっかりとした歯ごたえがあり、加熱調理しても食感が変わらないのが本来の練り製品の特徴です。長崎の竹輪は黄金竹輪といい焼き上げたあと黄金色をしているのが特徴です。</p> <p>【茹】【蒸】【煮】【炒め】ボイルまたは、流水解凍で戻してご利用下さい。</p>																	

品名 【製造者】 【取扱者】	規格 価格(円)	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)							
15 チップカール マカロニ 	1kg	378	13	2.2	2	18	55	1.4	1.5	0	9	1	0.19	0.06	0	2.7	0	小麦	
【奥本製粉】 【SN食品】		デュラム小麦のセモリナ[カナダ他]100 厳選したデュラム小麦を国内でセモリナ挽きしたものを100%使用したマカロニです。 【茹】十分な湯量で茹でて調理してください。(標準湯量はマカロニ1kgに対して10リットルです。)沸きこぼれそうになった場合は、さし水はしないで火加減で調節してください。茹で時間は6~10分で、お好みにより加減してください。 																	
16 デザートフルーツ 国産ミックスフルーツ 	1kg	68	0.3	0.1	2	3	3	0.2	0.1	0	22	8	0.02	0.01	27	0.5	0		
【佐竹商事】 【天狗缶詰】		りんご[山形・青森]22 みかん[神奈川他]22 白桃[山形・青森]12 黄桃[山形]12 砂糖・ぶどう糖果糖液糖13.78 水18.15 ビタミンC0.06 クエン酸0.01 国内産原料を使用したりんご、みかん、白桃、黄桃のシラップ漬けです。そのままデザート等に使用できます。 内容総量1.5kg 																	りんごもも
17 甘藷春雨 	1kg	342	0.1	0.2	13	69	6	0.9	Tr	0	0	0	0	0	0	1.4	0		
【森井食品】 【九州太平商事】		甘藷澱粉[鹿児島・宮崎]99.21 糊料0.56 ミョウバン0.23 主に鹿児島県産の甘藷澱粉を使用した春雨です。 サラダ・和え物の場合は、7分程度茹でて頂き水洗い後しっかりと水切りを行ってご利用下さい。煮込み料理の場合は、4分程度下茹でをして水洗いした後、水切りをしてご利用下さい。																	

*** 特別価格キャンペーン * 9~10月**

<チーズソース>15g



★パンなどに塗りやすいチーズです!

*** 終売のお知らせ *** ご了承ください。

- 梅じゃこご飯の素 [アルファ食品]
- オムレットケーキ [蜂屋乳業]
(いちごジャム・バナナ風味)

*** 商品リニューアルのお知らせ ***



冷凍やしそば麺 [武蔵野フーズ]

- ★従来品より長さが半分になります。
- ★のびにくい麺になります。
- ★価格は変わりません。

★原料配合・栄養成分等変更があります。詳しくはお問い合わせください。

「学校給食用強化米」

の産地について

現在、本会で取り扱っている学校給食用強化米の原材料「白米」の産地をお知らせします。

国産(岡山県産朝日米)
平成26年度産

< 倉庫棟改築工事に伴うお願い >

平成29年3月の完成に向けて倉庫改築工事を行っています。それに伴い、現在の倉庫を取り壊し、仮倉庫で物資を保管することとなります。仮倉庫の広さは現在の倉庫の3分の1程度となり物資を保管できる量も少なくなります。在庫をおくことができないため急なご注文の対応が難しくなることも考えられます。これまでご協力いただいておりますが早めのご注文をいただくと大変助かります。倉庫完成まで、物資の供給に支障のないよう努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。



お月見商品の予約販売のお知らせ




(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	



商品によって注文締切日が異なりますのでご注意ください

<p>★お月見ゼリー ※締切:8月10日(月) 40g</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>梨のゼリーにうさぎ型の羊羹が入っています。</p>	<p>★お月見デザート (りんごゼリー) ※締切:8月26日(水) 40g</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>国産りんご果汁使用です。鉄・繊維強化。</p> <p>*パッケージは6種類です。クイズつき。</p>
<p>★お月見団子 ※締切:8月14日(金) 30g</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>黄色い満月をイメージした団子です。国産のつぶあん入りです。</p>	<p>★月型・星型ゼリーミックス (固形量650g) ※締切:8月26日(水) 1kg</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>月型のマンゴーゼリーと星型のオレンジゼリーのミックスです。</p>

原料配合等は裏面をご覧ください

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)	●印は加工助剤 コンタミ・キャリアー オーバー等に由来するもの	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 お月見ゼリー  【ネージュ】 【SN食品】	40g	99	0.1	0	18	4	0	2.4	0	0	0	0	0	0	110	0.3	0.1			
		糖類(ぶどう糖果糖液糖11.59 砂糖9.66 水あめ1.93) デキストリン3.86 ようかんシラップ漬3.37 なし果汁[長野・山梨・山形他・輸入]2.32 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.25 ピロリン酸鉄0.2 香料0.11 V.C0.11 カロチノイド色素0 水65.97																		
2 お月見デザート (りんごゼリー)  【トーニチ】 【給材開発】	40g	72	Tr	Tr	51	1	1	2.5	0	0	0	0	0	0	Tr	3	0.1		りんご	
		ぶどう糖果糖液糖13 りんご果汁[青森]6.25 ポリデキストロース3.6 グラニュー糖3 果糖2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.9 酸味料0.25 香料0.2 クエン酸鉄第一鉄Na0.02 水70.78																		
3 お月見団子  【北九食品加工】 【給材開発】	30g	254	3.7	0.6	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1		大豆	
		つぶあん[国内]40 もち米粉21.5 砂糖13.94 コーンスターチ1 加工でんぷん5.37 ソルビトール2.86 乳化剤0.07 酵素(大豆由来)0.02 着色料(クチナシ)0.01 水15.23																		
4 月型・星型 ゼリーミックス  【郡山製餡】 【給材開発】	650g	61	0.1	0	1	3	1	0	0	0	10	4	0.01	Tr	2	0.5	0		オレンジ	
		ブドウ糖果糖液糖10.89 砂糖6.98 マンゴー果汁[インド]4.17 人参[千葉・茨城]0.39 オレンジ果汁[ブラジル]0.37 温州みかん果汁[韓国]0.09 ゲル化剤(増粘多糖類)1.18 着色料(β カロテン)0.16 水75.77																		