

# 物資紹介

平成 27 年 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



10月に行われました物資委員会で、平成27年度3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 <sub>1</sub>					B <sub>2</sub>	C
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	β-カロテン (μg)							
1 いわし生姜煮 	40g ×10 50g ×10	216	14.6	13.1	660	190	25	1.4	1	13	-	13	-	0.22	-	0.4	1.7	小麦	大豆
【津田商店】 【津田商店】		いわし〔青森・北海道・千葉〕80 砂糖3.3 しょうゆ2.6 本みりん1.6 でん粉(馬鈴薯)0.5 生姜0.2 食塩0.2 水11.6 いわしを特製の生姜入り醤油タレでおいしく煮込みました。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。 【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。																	
2 里芋れんこん 鶏つくね 	1kg	208	9.7	11.2	467	15	20	0.6	0.5	11	1	11	0.07	0.05	10	1.1	1.2	小麦	鶏肉 豚肉 大豆 ごま
【印南養鶏】 【印南養鶏】		鶏肉〔国内〕33.67 玉ねぎ〔国内〕15.54 れんこん〔国内〕15.54 里芋〔国内〕10.36 つなぎ<パン粉6.22 でん粉(タピオカ澱粉・馬鈴薯澱粉)5.18 粉末状大豆たん白1.56> 豚脂3.63 砂糖2.07 こいくちしょうゆ2.07 食塩0.72 ごま油0.42 香辛料(ジンジャー)0.02 揚げ油<なたね油 パーム油> 国産の鶏肉を使用したつくねの中に里芋を練り込み、細かくカットしたれんこんのシャキシャキとした食感が美味しい鶏つくねです。薄味なので色々な味付けができます。 従来取扱品のため、価格がお安くなります。 1袋96個～ 【揚】凍ったまま150℃の油で約4分揚げてください。 又は、お好みのスープ、シチューなどに入れて5分間温めてください。																	
3 えび団子 	1kg	139	12.3	4	518	30	24	0.6	0.6	6	7	6	0.03	0.05	1	0.5	1.3	えび	大豆 豚肉
【キョクヨーフーズ】 【極洋】		魚肉<えび〔輸入〕35 たら〔輸入〕17.85 ほき〔輸入〕8.93> でん粉(とうもろこし・馬鈴薯)10.14 豚脂3.57 玉ねぎ〔国内・輸入〕2.5 粒状植物性たん白(大豆)2.83 砂糖1.19 食塩1.01 発酵調味料0.89 えびエキス0.48 ほたてエキス0.24 調味料(アミノ酸等)0.37 着色料(紅麹)0.03 酸味料(フルマ酸)0.02 水15.4 粗挽きしたむきえびを35%配合して食感を楽しめるえび団子です。 1袋115～135個 【揚】凍ったまま170～180℃で3～4分ほど 【煮】沸騰してから5～6分ほど 加熱後お好みのソースを添えて召し上がってもよく、鍋物、和え物、煮込み等にご利用頂くと一層おいしく召し上がれます。																	
4 緑の野菜の かぼちゃコロッケ (豆乳入り) Fe・Ca 	40g 55g	164	4.5	4.6	287	238	20	6.3	0.5	0	1360	226	0.09	0.05	12	2.4	0.7	小麦	豚肉 大豆
【エム・シーシー】 【エム・シーシー】		かぼちゃ〔北海道〕23.1 たまねぎ〔国内〕16.18 ほうれん草〔宮崎他〕4.62 大根葉〔宮崎他〕1.85 小松菜〔宮崎他〕1.85 豚肉〔国内〕4.62 マッシュポテト〔北海道他〕3.7 豆乳〔国内〕2.31 白ワイン1.62 砂糖1.39 大豆油1.39 食塩0.46 香辛料0.02 衣<パン粉16.36 バター粉(小麦粉・砂糖・でん粉・なたね油・米粉)6.5 炭酸Ca0.51 加工デンプン(パン粉、バター粉由来)φ 膨張剤(バター粉由来)φ ピロリン酸第二鉄0.02 水13.5 豆乳を使用したクリーミーで優しい味のかぼちゃコロッケです。北海道産のかぼちゃを使用しご飯にも良く合う味です。鉄分の多い小松菜、大根葉に加え、更にピロリン酸第二鉄を添加して100g中6.3mgの鉄分が摂取できるようにしました。また、炭酸カルシウムを加え100g中238gのカルシウムも摂取できます。 【揚】凍ったままのコロッケを、180℃程度の油で40gは約3分、55gは約4分揚げてください。																	

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>					C
									レチノール (μg)	カロテン (μg)	ビタミンB <sub>6</sub> 当量 (μg)	(mg)	(mg)	(mg)					
5 フルーツムース 	50g	144	2.3	6.1	34	73	8	φ	0.3	10	23	12	0.02	0.11	1	0.3	0.1	乳	
【共通選定品】		乳製品<加糖脱脂練乳12.88 脱脂粉乳2.53 バター1.26> 異性化液糖9.6 みかんさのう[長崎]5.3 植物油脂(ヤシ油)4.92 砂糖3.09 安定剤(増粘多糖類)0.68 香料(バナラ・プリン)0.21 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.12 調合水59.41																	
【セリア・ロイル】		国産のつぶつぶみかんがたっぷり入ったやわらかなムースです。やさしい口当たりとつぶつぶ食感を楽しむことができます。フタ:PET/PET/PE、カップ:ポリエチレン加工紙 従来取扱品のため、価格がお安くなります。																	
【セリア・ロイル】		【自然解凍】																	
6 若鶏の唐揚げ 	1kg	191	16.4	6.7	342	7	24	0.3	0.6	6	Tr	6	0.07	0.08	3	0.3	0.9	小麦 ●卵 ●乳	鶏肉 大豆 ●りんご ●ごま
【持ち帰り品】		鶏肉[鹿児島]61.21 衣<でん粉(馬鈴薯・とうもろこし)9.38 小麦粉3.13 大麦粉1.56> しょうゆ2.58 清酒1.62 香辛料(玉葱・白胡椒・青唐辛子)0.81 小麦粉0.72 果実調味料(梅)0.56 鶏ガラスープ0.51 おろしにんにく0.48 おろししょうが0.48 食塩0.27 揚げ油(大豆油2.45 パーム油2.45) pH調整剤0.05 香辛料抽出物φ 仕込水11.74																	
【アクシーズ】		国産(鹿児島県)の鶏のムネ肉を使用したから揚げです。ムネ肉なのにジューシーな食感です。																	
【カセイ食品】		1袋40個以上 【揚】冷凍のまま、170℃~180℃の油で約4分揚げてからお召し上がり下さい。																	
7 とび魚角切り 	1kg	96	21	0.7	64	13	37	0.5	0.8	3	0	3	0.01	0.1	1	0	0.2		
【業者提出品】		とびうお[鹿児島]100																	
【グローバルフーズ】		鹿児島県、屋久島及び種子島近海の熊毛沖で水揚げされたとびうおです。																	
【県漁連】		蒸し物、焼き物、揚げ物としてご使用ください。 小骨が含まれる可能性があります。																	
8 とび魚角切り(粉付) 	1kg	108	20	0.7	61	13	35	0.5	0.8	3	0	3	0.01	0.1	1	0	0.2		
【業者提出品】		とびうお[鹿児島]95 馬鈴薯澱粉5																	
【グローバルフーズ】		鹿児島県屋久島及び種子島近海熊毛沖で水揚げされたとびうおを使用し馬鈴薯澱粉を付けました。揚げ物としてご使用ください。 小骨が含まれる可能性があります。																	
【県漁連】																			
9 ロースハム ダイスカット バラ凍 	500g	131	17.3	3.1	692	4	19	0.4	1.3	3	0	3	0.64	0.1	1	0.1	1.6	小麦 ●卵 ●乳	豚肉
【業者提出品】		豚ロース肉[輸入]66.8 でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)6.36 発酵調味料3.18 えんどう豆たん白2.23 食塩1.37 砂糖1.27 香辛料(ペパー・オニオン・メース・コリアンダー・ナツメグ・ジンジャー・ガーリック)0.37 酵母エキス0.32 水18.10																	
【印南養鶏】		豚ロース肉を使用し、スモークして仕上げたハムです。約10mm角にダイスカットして <b>バラ凍結</b> にしましたので、袋を開けてすぐにご使用になれます。炒め物、スープ等の素材として幅広くお使い頂けます。アレルゲンは豚肉のみ、化学調味料・保存料・発色剤・結着補強材(リン酸塩)は不使用です。																	
【印南養鶏】		【炒】凍ったまま、中火で炒めてください。 【煮】凍ったまま、スープに入れ約5分間煮込んでください。																	
10 緑豆春雨 (無漂白) 	500g	345	0.2	0.4	11	23	7	0.9	0.1	0	0	0	0	0	0	3.7	0		
【業者提出品】		緑豆でんぷん[タイ]100																	
【SITTHINAMCO.LTD】		タイの豊かな環境で育てられた緑豆のみを使用しました。緑豆本来の鮮やかな緑色を残した <b>無漂白</b> 春雨です。																	
【大昌貿易行】		従来取扱品の「緑豆ブレンド春雨」も引き続き取り扱っております。ご注文の際はご注意ください。																	