

物資紹介

平成 27 年 度 12 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



今年も残り少なくなりました。忙しい季節となりましたが、お体にお気をつけてお過ごしください。本会では季節の商品、行事食等を多く取りそろえております。サンプルやその他お問い合わせ等は遠慮なくお申し付けください。



節分商品



節分豆ご注文締め切り 1月14日(木)
別紙注文書をご利用ください!

- いわし1枚開き
- // (粉付き)
- いわし丸干し
- 田作り煮干し 500g
- ロースト大豆 500g
- ロースト黒大豆 500g
- 大豆ドライパック 1kg

- 黒糖ビーンズ 8g
- アーモンドカル 8g
- カルフィッシュ 5g



★ふくまめ10g



★ふくまめ15g



バレンタイン商品



★ソフトエクレア
30g



★原宿ドッグミニ
(ココア・抹茶 Fe)
40g



★米粉ドッグミニ
(チョコレート・クリーム Ca)
35g



★焼き焼きクレープ
(チョコレート)
40g

★全て常時取扱品ですが、メーカーへの注文が集中する時期のため、早めの注文をお願いいたします!



1~3月価格(時価商品)

- ◎大豆白絞油1斗缶(16.5kg)
- ◎サラダ油(ひまわり油)1斗缶(16.5kg)
- ◎キャノーラ油1斗缶(16.5kg)
- ◎サラダ油(大豆・菜種・とうもろこし) 1.5ℓ
- ◎キャノーラ油 1.5ℓ
- ◎上白糖 1kg
- ◎中双糖 1kg
- ◎金時豆 1kg
- ◎三温糖 1kg
- ◎乾燥大豆 1kg
- ◎小豆 1kg

- ◎たけのこ水煮ホール 1斗缶
- ◎たけのこ水煮ホール 5kg缶
- ◎たけのこ水煮ホール 1kg袋
- ◎たけのこ細切り 1kg袋
- ◎いちょう切り 1kg袋
- ◎たけのこダイス 5mm
- ◎たけのこダイス 10mm
- ◎国産カットインゲン 1kg袋

【平成27年度3学期九州地区共通選定品】

ご利用お願い致します。

◆いわし生姜煮
【津田商店】



40g×10
50g×10

◆里芋れんこん鶏つくね
【印南養鶏】



1kg

◆えび団子
【極洋】



1kg

◆緑の野菜のかぼちゃ
コロツケ Fe・Ca 【MCC】



40g
55g

◆フルーツムース
【セリア・ロイル】



50g

お知らせ

●ソフトクリームヨーグルト
フルーツミックス
＜愛知ヨーク＞

→2月から3月まで**休売**

●ファイバーゼリー
●くだものゼリー オレンジ
＜愛知ヨーク＞

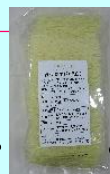
→12月までで**終売**

●千切大根 <かしい>

→産地が**鹿児島から宮崎へ**
変更となります。

●**緑豆春雨**（無漂白）＜大昌貿易行＞

→先月号で3学期からの取扱品として紹介しましたが、メーカーの原料輸入の都合のため、**2月からの取扱い**となります。大変申し訳ありませんがご了承ください。



緑豆100%
の春雨です！

調理例紹介

甘藷春雨を使った「チャプチェ」

<小学校1人分>

- | | | | |
|----------|------|----------|------|
| ●甘藷春雨 | 15g | ●酒 | 6g |
| ●牛ミンチ | 30g | ●濃口醤油 | 6.5g |
| ●人参 | 15g | ●三温糖 | 2g |
| ●にら | 20g | ●オスターソース | 0.8g |
| ●ねぎ | 5g | ●塩 | 少量 |
| ●おろしニンニク | 0.3g | ●水 | 適量 |
| ●ごま油 | 2.5g | ●すりごま | 0.5g |



甘藷春雨:1kg

主に鹿児島県産の甘藷澱粉を使用した春雨です。熱に強く、食感がよい春雨です。炒め物・スープ・鍋もの等にご利用ください！

- ①甘藷春雨は約6分ほど茹でる。
- ②ごま油で牛ミンチ・おろしニンニクを炒める。
- ③切った野菜を固いものから加え、炒める。
- ④茹でた甘藷春雨、ニラを入れ、調味する。
- ⑤水を入れ4～5分煮る。
- ⑥仕上げにすりごまを加える。

えび団子を使った「エビボールのオーロラソースかけ」

<小学校1人分>

- | | |
|----------|------|
| ●エビボール | 50g |
| ●揚げ油 | |
| ●ケチャップ | 4.5g |
| ●トンカツソース | 3g |
| ●マヨネーズ | 5g |
| ●水 | 1.1g |

- ①調味料と水でソースをつくる。
- ②揚げたエビボールにソースをかける。

鹿児島市立中央・谷山センターで実施されているメニューです！
エビボールは揚げても美味しいです。



えび団子:1kg

3学期共通選定品のため価格がお安くなります。汁物や煮物に入れるととても色鮮やかに仕上がります！



えび団子を使った「えびつみれ入り根深汁」～調理技術講習会レシピより～

<6人分>

- | | |
|--------|--------|
| ●エビつみれ | 6ヶ |
| ●根深ねぎ | 3本 |
| ●みそ | 9g |
| ●みりん | 大1 |
| ●薄口醤油 | 大1 |
| ●ごま油 | 小1/2 |
| ●だし汁 | 1200cc |

- ①だし汁に5mm厚の小口切りにした根深ねぎ・エビつみれを加えて温める。
- ②調味料を加え、火を止める。
- ③最後にごま油を加える。

給食では、エビつみれを**えび団子**で代用し、野菜を加えるなどのアレンジをしてみてください。



たくさんのご参加ありがとうございました。



1月分ご注文についてのお願い



倉庫改築工事に伴い、早めのご注文にご協力いただきありがとうございます。これから年末・年始にかけては、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1月分のご注文書もお早めをお願いいたします。
12月18日(金)頃までにいただくと大変助かります。ご協力をお願いいたします。



節分商品予約販売

★ご注文締切★1月14日(木)

注文書 ~こちらに使用予定日、使用数を記入し、このままファックスで送信してください~

(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	
担当者名	
電話番号	



「ふくまめ 10g」

使用予定日	H28 月 日
使用数	個



「ふくまめ 15g」

使用予定日	H28 月 日
使用数	個

品名 【製造者・銘柄等】	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)							
ふくまめ10g 【シオヤマ】	406	24.7	13.3	1	170	150	6.6	2.2	0	4	1	0.58	0.21	0	12	0	●落花生	大豆 ●カシューナッツ
ふくまめ15g 【シオヤマ】	406	24.7	13.3	1	170	150	6.6	2.2	0	4	1	0.58	0.21	0	12	0	●落花生	大豆 ●カシューナッツ