

# 物資紹介

平成 27 年 度 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



年度末・年度初めに向けてお忙しい時期だと思えます。春に向けて、季節の商品を多く取り扱っております。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。

## 卒業・入学 お祝い



すだちゼリー  
40g

締切:2月18日(木)

徳島県産  
すだち果汁  
使用です。  
「巣立ち」  
を祝して!



いちごのジュレ  
50g

卒業用締切:2月10日(水)  
入学用締切:3月9日(水)

とちおとめ  
果汁使用。  
鉄強化  
です。



お祝い紅白もち  
30g

卒業用締切:2月12日(金)  
入学用締切:3月11日(金)

紅餅に  
桜餡、  
白餅に  
白餡入り。

### ～常時取扱いのおすすめ商品～



もものゼリー  
35g



ソフトシュークリーム  
29g



ソフトエクレア  
30g



●赤飯(アルファー化米)  
7kg

●山菜おこわ  
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11日～4月22日(予定)

★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



～たけのこフレッシュを使って～

### 「新たけのこの酢みそあえ」



<小学校1人分>

たけのこフレッシュ 20g

カットわかめ 0.8g

サラダこんにゃく 10g

酢みそ(一食用) 1ヶ

- ①たけのこは薄切りにしてボイルし、冷ます。
- ②カットわかめは沸騰した湯に入れて1分間ボイルし、  
冷却する。
- ③サラダこんにゃくもボイルし冷ます。
- ④水分を切り材料を混ぜる。
- ⑤食べる時に1食酢みそをかけて食べる。

### \*お詫び\*

昨年まで4～5月に「つわぶき水煮」を取り扱っており、大変ご好評いただいておりますが、  
製造メ-カ-の都合により、今年は取扱いができなくなりました。  
申し訳ありません。ご了承ください。

**【平成28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。

◆さばゴマ味噌煮  
【津田商店】



50g×10  
60g×10

◆あじこマフライ  
【丸福水産】



40g  
50g

◆彩り野菜のミートボール  
【MCC】



1kg

◆ラビオリ  
【大冷】



1kg

◆ミニ絹厚あげ  
【大冷】



1kg

◆スイカゼリー  
【給材開発】



40g

◆冷凍ムース  
【セリアオイル】



50g

あじこマフライの価格が変更になりました。

お求めやすい価格になりました。  
ご利用をお願いいたします。

**\* 商品の終売・入替・休売等のお知らせ \***

商品の変更等については、H28年度物資価格表にて再度お知らせします。H28年度物資価格表は4月中旬頃に配付予定です。不明点等はお問い合わせください。

**\* 今年度にて終売商品 \***

- フローズンフルーツ あんず <明治>
- フローズンフルーツ 白桃 <明治>
- オムレットケーキ(いちごジャム) <SNF>
- おから入りコロツケ <MCC>
- ミニピッツア <MCC>
- おからドーナツ <オ-ラントフ-ス>
- チキンピカタ <マルイ>
- 5種の具の入ったオムレツ <マルイ>
- 安納芋の焼き焼きクレープ <マルハニチロ>
- くだものゼリーパインアップル <愛知ヨク>
- ファイバーゼリー <愛知ヨク>
- トッピングひじき <サンケミファ>
- トッピングいそわかめ <サンケミファ>
- みそ大豆 <藤安醸造>
- 梅じゃこご飯の素 <アルファー食品>
- テキシマシャル(大豆クリーム) <丸和油脂>

**\* 来年度より入替商品 \***

- フローズンフルーツ 黄桃 <明治> → ●ピーチ(黄桃)コンポート <ト-ニチ>
- フローズンフルーツ 洋なし <明治> → ●洋なしコンポート <ト-ニチ>
- チーズソース <ロルフ> → チーズソフトCM(ゆるチーズ) <ロルフ>

**\* 休売商品 \***

- ジューシーパイン100 1L <熊果連> ※原料が確保できるまで

**\* その他 \***

- 笹だんご <カセイ> ※常時取り扱い商品でしたが、来年度より、5月から7月までの期間に受注発注にての取り扱いとなります。

**\* 水煮れんこんの変色について \***

現在、取り扱い中の水煮れんこんは、とても食感がよく好評をいただいておりますが、漂白剤を使用していないため、変色が見られる場合があります。れんこんの変色には、泥中の酸化鉄によるものとポリフェノールによるものの2通りがあるとされています。水煮れんこんの変色は、原料本来のものであり、品質上に問題はございません。ご了承ください。



