

物資紹介

平成 28 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28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。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 ₁ (mg)	B ₂ (mg)					C (mg)
										レチノール (μg)	カロテン (μg)	β-カロテン (μg)							
1 さばゴマ味噌煮 	50g ×10 60g ×10	273	15.1	18.4	490	150	33	1.4	0.8	24	-	24	0.04	0.17	-	1.6	1.2	さば 大豆 ごま	
【共通選定品】		さば[千葉・九州・宮城・三重・青森等]66.7 みそ6.37 砂糖5.45 本みりん3.18 ごま2.73 米粉0.91 水14.66																	
【津田商店】 【津田商店】		日本近海のさばをじっくり煮込み、たっぷりのゴマと味噌タレを加えました。高圧処理されており、骨まで柔らかく食べられます。 【ポイル】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】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 あじゴマフライ 	40g 50g	164	15.8	5.1	293	67	42	1.1	0.8	6	1	6	0.13	0.14	0	1.2	0.7	小麦 大豆 ごま	
【共通選定品】		あじ[ニュージーランド]60 パン粉11.5 バッターミックス[小麦粉4.9 植物性たん白(大豆)1.26 澱粉(トウモロコシ)0.49 食塩0.28 ぶどう糖0.05 増粘多糖類(グァーガム・キサンタンガム0.02)]7 ゴマ3.5 ゴマ油0.3 香辛料(ホワイトペッパー)0.15 食塩0.15 水17.4																	
【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】		ニュージーランド産アジを現地の加工場で一次加工(フィレ・骨取り)し、福岡の工場です。カット→衣付けしています。切身を低温でカットし、解凍によるドリップを出さないように加工していますので、ふっくらした食感です。パン粉にゴマを混ぜて香ばしい風味が食欲をそそる商品です。 【揚】凍ったまま170℃~180℃に熱した油で5分以上揚げてください。																	
3 彩り野菜の ミートボール 	1kg	170	10.5	9	359	16	20	0.6	0.5	11	417	82	0.08	0.06	4	1.4	0.9	小麦 鶏肉 大豆 豚肉	
【共通選定品】		たまねぎ[国内]13.07 えだまめ[タイ]6.54 とうもろこし[北海道]6.54 にんじん[国内]4.9 鶏肉[宮崎・鹿児島・熊本・大分他]29.41 いとよりすり身[インド]9.8 パン粉4.9 でん粉3.27 粉末状植物性たん白1.47 豚背脂6.54 砂糖0.98 清酒0.98 食塩0.65 しょうゆ0.65 しょうが0.33 かつお節エキス0.16 水9.81																	
【MCC食品】 【MCC食品】		鶏肉とすり身の生地にたまねぎ、枝豆、とうもろこし、人参を加えた、春から夏向けの色あざやかなミートボールです。乳・卵抜きのアレルゲン対応商品です。1個あたり8g~10gで1袋に100個から120個入っています。 【焼】150℃くらいのオーブンで10分~15分焼いてください。 【揚】150℃で約5分調理してください。 【煮】ミートボールをソースやブイヨンで約20分煮込んでください。																	
4 ラビオリ 	1kg	260	12.4	4.6	648	29	37	1.1	0.9	4	0	4	0.15	0.07	1	2.5	1.6	小麦 鶏肉 豚肉 大豆	
【共通選定品】		皮(小麦粉[アメリカ他]46.7 食塩0.5 水13.9) 食肉(鶏肉[国内]11.3 豚肉[国内]4) 玉ねぎ[国内]8.7 パン粉6 粒状大豆たん白4.5 豚脂1.5 酵母エキス0.8 ポークエキス0.69 食塩0.4 たん白加水分解物0.2 砂糖0.1 香辛料0.1 調味料(アミノ酸等)0.6 安定剤(加工デンプン)0.01																	
【昭和冷凍】 【大冷】		豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具がざいたくに包まれ、コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しいです。 【揚】凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約3分油調理してください。 【煮】凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯又はお好みのスープに入れて約8分加熱してください。 【茹】凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯で約8分茹でる。(ミートソース、クリームソース等をかける。)																	
5 ミニ絹厚あげ 	1kg	81	3.3	5.9	2	14	23	1.1	0.3	0	0	0	0.03	0.02	0	0.2	0	大豆	
【共通選定品】		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																	
【ソイフ】 【大冷】		汁物に使いやすいミニサイズです。ふんわりとした食感はそのままだに、使いやすい約7gのサイコロ型に仕上げた厚揚げです。1kgに約140個以上入っています。 【煮】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。																	

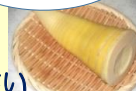
品名 【製造者】 【取扱者】	規格 価格 (円)	栄養成分 (100g当たり)														アレルギー			
		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミン			食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	7品目	20品目			
										A	B ₁	B ₂					C		
									レチノール (μg)	カロテン (μg)	ビタミンB ₆ 当量 (μg)								
6 【共通選定品】 スイカゼリー  【トーニチ】 【給材開発】	40g	104	0.2	Tr	18	2	0	1.3	0	0	0	0	0	0	0	3.3	0		
ぶどう糖果糖液糖10 グラニュー糖7 加糖5 スイカ果汁[台湾]4 ポリデキストロース3.8 粉あめ3 ゲル化剤(増粘多糖類)1 香料0.35 着色料(アントシアニン、カロテノイド、クチナン)0.28 酸味料0.15 クエン酸第一鉄Na001 水65.41																			
台湾産のスイカ果汁を30%(7.5倍濃縮還元果汁4%)配合したゼリーです。 鉄分、食物繊維が強化 されています。※フタ、カップ、スプーン:紙 【自然解凍】																			
7 【共通選定品】 冷凍ムース  【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】	50g	174	3.2	9.2	57	110	10	φ	0.3	32	12	33	0.03	0.15	1	0.3	0.1		乳
乳製品[北海道・九州][加糖全脂練乳18.38 クリーム(乳製品)4.63 脱脂粉乳3.88] 牛乳[熊本]10 水飴7.5 植物油(ヤシ油)5 食塩0.06 安定剤(増粘多糖類)(ローカストビーンズガム・カラギーナン・グァーガム・タガム)0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 調合水49.57																			
乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです。 フタ:PET/PET/PE、カップ:ポリエチレン加工紙 そのままお召し上がりください。																			
9 【持ち帰り品】 みつせ鶏のふわふわだんご  【ヨコオ】 【ヨコオ】	1kg	239	8.3	16.8	515	3	9	0.3	0.4	21	0	0	0.03	0.02	1	0.6	1.3	小麦卵	鶏肉大豆
鶏肉[国内]32.6 鶏皮[国内]12.2 鶏脂[国内]10 加糖ブドウ糖果糖液糖6.1 つなぎ(澱粉(コーン・馬鈴薯)5.8 コーンフラワーφ) 鶏がらスープ5.4 玉ねぎ5 しょうゆ1.8 食塩1 食用卵殻末0.3 発酵調味料0.1 香辛料(こしょう)0.1 酵母エキスφ デキストリンφ 水19.6																			
みつせ鶏を使用し、ふわふわとした食感の肉だんごです。ジューシーで、旨みが詰まったおいしさたっぷりの味です。 1袋:約76個 【鍋・煮込み・スープなどの場合】袋から取り出してそのままご利用ください。 【フライ調理の場合】袋から取り出し、凍ったまま油温160℃で3分間加熱してください。																			
12 【業者提出品】 骨まるごと鮭ボール  【西米食品】 【丸和油脂】	1kg	169	14.7	8.6	360	610	22	0.6	0.8	15	0	15	0.02	0.06	0	0	0.9	さけ	大豆
鮭[鳥取]45.04 たら[国産]45.04 植物油1.08 食塩1.05 清酒0.64 砂糖0.57 酵母エキス0.27 増粘剤(加工澱粉)6.31																			
名峰大山の麓で稚魚を育て、大山の伏流水が流れ込む境港美保湾で成魚に育てた「銀鮭」を使用。高温高圧水蒸気で骨をまるごとボールに加工していますので カルシウム含有量が、610mg/100g と牛乳の約5.5倍の含有量となっています。 1kg:120~130個 素揚げ、汁物の具材等																			
13 【業者提出品】 ミルク寒天サラダ(ヨーグルト味)  【コープ食品】 【キューピー】	1kg	106	1.2	3.9	59	19	2	0	0	4	0	4	0	0.04	0	0	0.1	卵	大豆
砂糖12.8 殺菌乳酸菌飲料(砂糖、脱脂粉乳、バター)5.3 マヨネーズ4.5 脱脂粉乳加工品(脱脂粉乳、植物油、還元水あめ、卵黄、加糖練乳、乳たん白)4.2 全粉乳加工品1.1 醸造酢0.6 乾燥卵白0.3 卵白加工品0.3 寒天0.2 植物油φ 糊料(加工でん粉、増粘多糖類)2 香料0.3 酸味料0.2 乳酸カルシウムφ 酸味料(アミノ酸)φ 香辛料抽出物φ 清水68.2																			
もちもち食感のミルク寒天を、すっきりとした甘味のヨーグルト風ソースで和えました。フルーツやフルーツソースとあわせることで、簡単にデザートメニューとしてご利用いただけます。																			

★1学期特別価格キャンペーン★  県内産商品です。

～春の献立に～
「枕崎産かつおのメンチカツ」50g

～6月6日「梅の日」に～
「青うめゼリー」40g  さわやかな味のゼリーです。

★春の期間限定商品★

たけのこフレッシュ  4月8日～22日まで

1kg

詳しくは2月号をご覧ください

5月の季節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	



<5月節句商品>

<p>★ミニ柏もち 30g</p>  <p>使用予定日 H28年 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>締切：4月14日(木)</p>	<p>★フキたいやき 30g</p>  <p>使用予定日 H28年 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>締切：4月20日(水)</p>
<p>★ミニ笹だんご 25g</p>  <p>使用予定日 H28年 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>締切：4月8日(金)</p>	<p>★甘夏ゼリー 40g</p>  <p>使用予定日 H28年 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>締切：4月7日(木)</p>

※常時取扱品の「かからんだんご」は5月のみ取り扱いができません。大変申し訳ありません。

5月1日は八十八夜

- ・福岡県八女産の抹茶使用
- ・乳製品たっぷりですぐ食べやすいなめらかなムースです。
- ・5月以降も取り扱い可能です。早めのご注文をお願いします。

★八女茶ムース

40g



使用予定日 H28年 月 日
使用数 個