

物資紹介

平成 28 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28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 ₁	B ₂					C		
1 いわしおかか煮 	40g	236	14.9	16.1	480	210	27	2	1.1	8	—	8	—	0.25	—	0.2	1.2	小麦	大豆
	×10	いわし[国内]80 砂糖3.5 しょうゆ2.59 本みりん1.54 でん粉(馬鈴薯)0.56 かつお節0.34 食塩0.24 水11.23																	
【津田商店】 【津田商店】	50g	新鮮ないわしをたっぷりのかつお節を入れた特製醤油タレでじっくり煮込みました。高圧処理されており、骨まで柔らかく食べられます。																小麦	大豆
	×10	【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。袋から取り出してそのまま召しあがれます。 【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。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。																	
2 国産鶏のハンバーグ 	40g	201	15.2	10.3	298	7	19	0.5	0.7	34	0	34	0.06	0.11	2	0.2	0.8	小麦	鶏肉
	50g	鶏肉[国内]77.8 玉ねぎ[国内]10.73 でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉、コーンスターチ)8.05 ぶどう糖1.59 砂糖1.04 食塩0.68 香辛料(ペパー)0.11																	
【印南養鶏】 【印南養鶏】	60g	・国産の鶏肉を主原料にしたプレーンなワンミートハンバーグです。 ・アレルギーは27品目中、「鶏肉」のみです。 ・煮込み、焼き、蒸しなどの調理に対応できます。 【煮】凍ったまま、お好みの味付けで15～20分間煮込んでください。 【焼】凍ったまま、オーブン200℃で約15～20分間加熱して下さい。(オーブンの機種により加熱時間を変更して下さい。) 【蒸】凍ったまま、90℃程度で10分間蒸して下さい。																小麦	鶏肉
	×10																		
3 中華風つくね 	1kg	247	13.3	18.7	482	6	18	0.3	0.5	22	21	24	0.08	0.07	2	0.2	1.2	小麦	大豆 鶏肉 豚肉 ごま
	×10	鶏肉[国内]62 豚脂[国内・輸入]13 玉ねぎ[国内]7 にら[高知]0.6 コーンスターチ2.5 パン粉2.5 砂糖1.5 ごま油0.9 大豆油0.6 しょうゆ1 食塩0.9 オイスターソース0.6 おろしにんにく0.5 香辛料(こしょう)0.1 調味料(アミノ酸)0.3 水6																	
【マルイ食品】 【マルイ食品】	×10	国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風につくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個あたりの重量を5g～7gと小さくしてあります。 【煮】凍ったままの「中華風つくね」を袋から取りだし、10分程度煮込んでください。 ※大量に調理する場合、調理時間が異なることがあります。 ※一度解凍したものを再び凍らせると、品質が変わることがあります。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																小麦	大豆 鶏肉 豚肉 ごま
	×10																		
4 Caたっぷりオムレツ(ほうれん草) 	40g	198	7.4	15.2	368	226	8	1.1	0.8	86	145	103	0.04	0.26	0	0.1	0.9	小麦	大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン
	60g	鶏卵[国内・輸入]57.1 油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)12.2 ほうれん草[国内・輸入]2.5 でん粉発酵調味料1.4 食用卵殻粉0.5 植物油脂0.2 トレハロース4.4 加工でん粉3.8 水17.9																	
【カナエフーズ】 【キューピー】	40g	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。ほうれん草を加えて彩りよく焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含みません。																小麦	大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン
	×10	【揚】凍ったまま、160℃～170℃のフライ温度で3分～4分間位揚げてください。 【スチコン】凍ったまま、90℃の温度条件で10分～15分間位加熱してください。																	
【カナエフーズ】 【キューピー】	60g	【ボイル】凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してください。 【スチコン】凍った袋のまま、90℃の温度条件で20分間位加熱してください。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																小麦	大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン
	×10																		

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	B ₂					C	
			レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール相当量 (μg)	(mg)	(mg)	(mg)												
5 国産いよかんゼリー50  【ネージュ】 【SN食品】	40g	91	0.3	0	24	8	6	2.5	0	0	8	1	0.02	0.01	14	6.7	0.1	いよかん果汁【愛媛】50 砂糖8 ぶどう糖果糖液糖8 難消化性デキストリン7 デキストリン2.5 寒天0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.35 香料0.2 酸味料0.01 ピロリン酸第二鉄0.01 水23.77 甘酸っぱいいよかんの風味が広がる、国産いよかんの果汁を50%配合したゼリーです。 1個で鉄1.0mg、食物繊維2.7g摂取できます。 カップ:紙/フィルム:紙/スプーン:紙 【自然解凍】 <通常取扱品のため価格が安くなります。>	大豆	
6 さば味噌煮  【極洋食品】 【極洋】	50g ×10 70g ×10	288	12.6	17.8	607	24	25	1.1	0.7	25	0	25	0.12	0.22	0	0.6	1.5	さば【ノルウェー】60 味噌11.2 砂糖9.6 みりん3.6 水あめ2.4 でん粉(馬鈴薯)0.8 水12.4 脂ののったノルウェー産のサバをレトルト加工し骨まで柔らかくし味噌煮にしました。ふっくらとした仕上がりになっています。 【ボイル】凍ったまま沸騰したお湯で袋のまま13~15分程加熱してください。 【蒸】袋のまま13~15分程加熱してください。 ※調理機器、調理量により調理時間は調整願います。 50g:30g+タレ20g 70g:40g+タレ30g <現在取り扱い中の「さば味噌煮(津田商店)」からこちらの商品に切り替えとなります。>	さば 大豆	
7 ポークみそカツ  【サヌキ畜産フーズ】 【新栄物産】	40g 50g	177	13.4	6.7	344	14	22	0.6	0.9	2	1	2	0.38	0.07	0	0.9	0.8	豚ロース肉【スペイン チリ他】46.15 大豆たん白0.69 食塩0.19 でん粉0.09 たん白加水分解物0.03 衣(パン粉20 味噌1.82 大豆たん白0.97 デキストリン0.01 乳たん白φ卵白粉末φ) 加工デンプン5.33 調味料(アミノ酸等)0.34 増粘多糖類0.09 水24.29 豚ロース肉を使用し、味噌風味の味付けに仕上げました。フライした後は味噌の香ばしい香りが楽しめ、「ソース」「醤油」等の添加物を使用しなくてもそのまま美味しく食べられます。 【揚】凍ったまま170℃~180℃の油で約5分揚げてお召しあがりください。	豚肉 大豆 小麦 乳 卵	
8 国産キャベツのメンチカツ(カレー風味)  【マツイ食品】 【大冷】	50g	171	8.7	6.2	271	20	19	0.6	1.2	1	11	3	0.25	0.09	8	1.3	0.7	野菜(キャベツ【群馬】16.25 玉ねぎ【北海道 佐賀他】13) 豚肉【群馬 青森 岩手他】28.6 パン粉5.85 香辛料(カレー粉)0.39 香辛料(白こしょう)0.1 チキンコンソメ0.33 食塩0.26 砂糖0.26 衣(パン粉21 バッターミックス<でん粉(とうもろこし) でん粉(タピオカ) でん粉(小麦) 大豆粉 増粘剤(グァーガム)>4.4 水9.56 主原料となるキャベツ・玉ねぎ・豚肉は国産原料を使用。キャベツの甘み・旨みが楽しめるメンチカツです。また子供に人気のカレー味に仕上げています。お好みでソースをかけてお召し上がりください。子供に人気のセルフハンバーガー等の献立がお勧めです。アレルギー:乳、卵抜き対応商品です。 ※本品製造工場では、乳・卵を含む製品を生産しています。 【揚】凍ったまま170℃の油で約5分30秒油調して下さい。	小麦 乳 卵	豚肉 鶏肉 大豆
9 チョコプリン(乳・卵不使用)  【トーニチ】 【給材開発】	40g	115	1	4.2	41	Tr	0	2.5	0	0	0	0	0	0	0	6	0.1	グラニュー糖8 ポリデキスローズ7.6 果糖7 ココアパウダー3 カカオマス2.1 ショートニング2 油脂加工食品(植物油脂・還元澱粉糖化物)0.4 寒天0.15 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)1 ゲル化剤(増粘多糖類)0.43 ピロリン酸第二鉄液0.28 香料0.21 乳化剤0.1 水67.68 乳と卵を使用せず作ったチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しました。 ※カップ:紙、フタ:紙、スプーン:紙 【自然解凍】	大豆	

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)	レチノール相当量 (μg)							
【参考展示】 10 レトルト スイートコーン (ホール)  【SunSweetCo.,Ltd】 【宝幸】	1.3 kg	71	2.8	1.3	117	2	28	0.6	0.8	0	41	3	0.12	0.08	6	2.3	0.3		
		スイートコーン[タイ等]76.9 食塩0.3 酸化防止剤(ビタミンC)微量 水22.8 開封してそのままお召し上がりいただけます。 総量1300g(固形量は1000g)																	

お知らせ

- ゆでうすら卵<岡崎鶏卵>
 - 手巻き用卵焼き<岡崎鶏卵>
- 取り扱い中止となります



- ゆでうすら卵の代替品
「うすら卵水煮」<天狗缶詰>
1kg

- 手巻き用卵焼きの代替品
「手巻き用卵焼き」<富士食品>
200g(20カット)



**「デューリイ
カルシウムヨーグルト
70g」**

のパッケージがリ
ニューアルされます。
内容配合等に変更は
ありません。

調理例紹介

冷凍おろし生ゆずペーストを使った
「きのこのゆずあえ」



「冷凍おろし生ゆずペースト」
100g
国産のゆず皮をすりおろして凍結
した商品です。

<小学校1人分>

- しめじ 30g
- えのき 30g
- 小松菜 10g
- にんじん 5g
- 薄口醤油 4.5g
- 酢 3.7g
- おろし生ゆずペースト 1g



- ①しめじ、えのきはボイル後、冷却する。
- ②にんじん、小松菜はカットし、ボイル後、冷却する。
- ③調味料とおろし生ゆずペーストで①②をあえる。

★今からの時期におすすめのメニューです。
おろし生ゆずペーストの量は好みで加減
してください。

昆布巻を使った
「昆布巻の煮物」

- <小学校1人分>
- 昆布巻 1ヶ(40g)
 - 酢 0.6g
 - 料理酒 4.8g
 - 三温糖 6g
 - 薄口醤油 2.4g
 - 濃口醤油 6g
 - みりん 1.5g

従来品の「昆布巻」は
1串に5個ついていましたが
1ヶずつかんぴょうで巻かれた
ものになります。



「昆布巻」
1ヶ(40g)
昆布巻を1月にご使用される場合は
**12月12日(月)までにご注文を
お願いいたします。**

- ①昆布巻がつかれる位の水と酢、料理酒を入れ、
昆布が柔らかくなるまで煮る。
- ②①にAの調味料を入れ、含め煮にする。