

物資紹介

平成 28 年度 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29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 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 (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)
1 さば生姜煮 	40g × 10 円	227	14.6	12.2	650	130	25	1.3	0.8	19	1	19	0.02	0.17	1	0.7	1.7	小麦	大豆
【共通選定品】		さば[青森・岩手・宮城・千葉・三重・長崎等]70 砂糖8.13 しょうゆ4.97 本みりん2.4 でん粉(馬鈴薯)0.86 生姜[国内]0.74 食塩0.2 水12.7																	
【津田商店】 【津田商店】		日本近海のさばを特製の醤油タレに生姜を加えて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。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。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。																	
2 いわしのカリカリフライ 	15g 円	256	12.3	13.8	130	250	23	0.7	0.7	7	0	7	0.03	0.11	1	0.1	0.3		
【共通選定品】		いわし[鹿児島]65 還元水飴1.1 たん白加水分解物(とうもろこし)0.4 砂糖0.2 しょうが0.1 食塩0.1 発酵調味料0.1 衣<じゃがいも10.4 でん粉(とうもろこし、馬鈴薯)5.8 米粉[福岡]4 米粉パン粉(米粉、三温糖、オリーブオイル、イースト、食塩)2.6 植物油(なたね油)0.7 食塩0.1 酵母エキス0.1 香辛料(白胡椒、青唐辛子)微量> 揚げ油(なたね油、パーム油)5 水4.3																	
【ハートフーズ21】 【SN食品】		国産の丸ごと骨まで食べられる小型サイズのいわしを、しょうが風味の調味料に漬け込み、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べられる、アレルギーフリーのいわしフライです。1袋40尾入りの規格です。 【揚】凍ったまま170℃前後の油で約4分間揚げてください。																	
3 国産ミートハンバーグ Ca&Fe 	40g 円	149	10.2	6.1	367	720	357	6.8	0.8	5	0	5	0.17	0.08	2	0.9	0.9		
【共通選定品】		食肉40.63(豚肉[国内]21.38 鶏肉[国内]19.25 たまねぎ[国内]21.4 パン粉8.55 粒状植物性たん白7.48 ドロマイト2.83 しょうゆ2.35 砂糖1.12 チキンブイオン1.07 食塩0.43 加工でん粉3.21 クエン酸鉄Na0.06 水10.87																	
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】		・「着色料・香料・リン酸塩・化学調味料」を使用していないニチレイフーズオリジナルの安心逸品Rシリーズです。 ・豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関しては国産原料を使用。 ・素材のおいしさを引き出すため、「安心逸品Rチキンブイオン」を使用。 ・ハンバーグは両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げてあります。 ・不足しがちなCaとFeを加えました。 【オープン】あらかじめ220℃に温めたオープンに凍ったままの商品を入れ、8~9分焼いてください。 【揚】凍ったままの商品を150~160℃の油で約4分揚げてください。 【煮】あらかじめ温めたソースで、凍ったままの商品を煮込んでください。 【フライパン】商品を常温(約25℃)で1時間程度解凍した後、温めたフライパンに油をひき、商品を弱火で返しながらかき回して焼いてください。 【蒸】湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を入れ、約6分蒸してください。(蒸し調理の時間は目安になります。)																	

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 (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)													
4 カレークノードル 	50g 60g 円	144	3.8	5.3	336	10	15	0.5	0.4	0	2	1	0.08	0.02	5	1.4	0.9	小麦 卵 乳 えび かに	大豆 豚肉
【共通選定品】		ばれいしょ[北海道]32.07 玉ねぎ[北海道]7.24 豚肉[北海道]5.06 豚脂[北海道]1.69 カレー レールウ1.21 小麦粉1 植物油0.97 三温糖0.64 乾燥マッシュポテト0.58 食塩0.23 昆布エキス0.17 しょう油0.17 カレー粉0.07 香辛料0.03 水8.73 パン粉(乾燥)4 パン粉(生)12 小麦粉2.65 ショートニング0.29 食塩0.29 でん粉0.19 大豆粉0.15 砂糖0.15 グルコマンナン0.01 増粘剤(グァーガム)0.13 増粘剤(加工でん粉)0.12 カラメル色素0.01 酸味料0.01 乳化剤0.01 水20.13 北海道産のポテトで子供に人気のポークカレー(乳・卵無し)を包んだ二層仕立てのコロッケです。 ※「クノードル」とは、具材を味付けしたじゃが芋で包んで揚げたものです。 【揚】凍ったまま、約175℃の油で約6分間位を目安に揚げてお召し上がりください。																	
【新サカイヤフーズ】 【新栄物産】																			
5 焼売(肉) 	18g 円	206	9.1	10.8	473	10	13	0.4	0.8	5	0	5	0.22	0.08	3	0.6	1.2	小麦	豚肉 鶏肉 大豆
【共通選定品】		豚肉[北海道]16.53 鶏肉[大分・宮崎・鹿児島・熊本・岡山]13.23 たまねぎ[国内]21.27 豚脂[国内]8.51 つなぎでん粉4.49 粉末状植物性たん白0.24 粒状植物性たん白4.73 チキンブイヨン3.31 ぶどう糖2.08 砂糖1.18 発酵調味料1.65 しょうゆ1.18 ほとた貝エキス0.95 しょうがペースト0.95 食塩0.71 にんにくペースト0.38 皮く小麦粉9.96 でん粉0.4 粉末大豆0.16 水8.09 ・安心逸品チキンブイヨンを使用し、コクと旨みを引き出しました。 ・国産豚肉、国産玉ねぎを使用。 ・豚肉の旨みと、玉ねぎの自然な旨みが凝縮したジューシーなおいしさ。 ・着色料、香料、化学調味料、リン酸塩を使用しておりません。 【蒸】湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を重ねないように入れ、8~10分蒸してください。 【揚】凍ったままの商品を約150℃の油で約5分揚げてください。																	
【伊勢丸食品】 【ニレライフーズ】																			
6 瀬戸内産 レモンゼリー (はちみつ風味) 	40g 円	99	0	0	25	2	0	0	0	0	0	0	0	0	153	0.5	0.1		大豆
【共通選定品】		糖類<ぶどう糖果糖液糖8 砂糖7 水あめ6 ぶどう糖5.5> レモン果汁[瀬戸内]5 デキストリン3 寒天0.18 ゲル化剤(増粘多糖類)0.42 香料0.2 ビタミンC0.15 酸味料0.04 着色料(クチナシ)微量 水64.51 瀬戸内産レモンを使用した爽やかな味わいのゼリーです。魚料理の後等に、さっぱりとした食後のデザートとしておすすめです。 ※フィルム:紙/カップ:紙 【自然解凍】																	
【ネージュ】 【SN食品】																			
7 フルーツムース 	50g 円	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<加糖脱脂粉乳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(ヤシ油)4.92 砂糖3.09 安定剤(増粘多糖類)0.68 香料(バニラ・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 やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんがたっぷり入ったフルーティーデザート。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 【自然解凍】																	
【セリアロイル】 【セリアロイル】																			
8 チキンハム タンザク 	500g 円	154	15.4	6.7	552	5	17	0.5	0.8	37	0	37	0.05	0.1	1	0	1.4	小麦 卵 乳	鶏肉
【持ち帰り品】		鶏肉[国内]71.15 でん粉(えんどう豆・タピオカ・馬鈴薯・米)6.86 発酵調味料3.4 食塩1.19 砂糖0.35 香辛料(コリアンダー・グリーンペッパー・オニオン・メース・ペパー)0.23 水16.82 国産の鶏肉を使用し、皮・すじ・脂肪を1枚1枚丁寧に除去されています。サラダ、和え物等に便利なタンザクカットしてあります。アレルギーは、27品目中、「鶏肉」のみです。化学調味料不使用です。 【ボイル】冷凍パックのまま、85~95℃のお湯で15分間ボイルしてください。																	
【印南養鶏】 【印南養鶏】																			

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)	たんばく質 (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)							
9 ランチ しゅうまい13 	13g × 50個 円	203	10.3	9.4	459	25	29	1.1	0.6	7	0	7	0.09	0.07	2	1.8	1.2	小麦	大豆 鶏肉 ごま 豚肉
【持ち帰り品】 【マルハニチロ】 【マルハニチロ】		<p>鶏肉[国内]15.71 豚脂[国内]7.86 たまねぎ6.29 粒状植物性たん白6.26 フレンチフライドポテト[輸入]4.72 つなぎく粉末状植物性たん白1.89 でん粉(乳化剤)1.57> 砂糖2.62 しょうゆ0.94 オイスターソース(牡蠣エキス 砂糖 魚醤/イシ 他)0.77 食塩0.47 ごま油0.35 チキンエキス0.25 こしょう0.16 水29.42 皮<小麦粉12.42 水7.43> 調味料(アミノ酸等)0.84 着色料(紅麴 フラボノイド ラック)0.03</p> <p>チキンスープをベースにオイスターソースとごま油を加えて仕上げました。(オイスターソースには魚醤(かたくちいわし)を使用しております)</p> <p>【揚】凍ったまま175℃の油で3~4分揚げてください。 【蒸】蒸し器(強火)に凍ったままを入れ約10分蒸して下さい。</p> <p>※1袋(50個)単位でご注文となります。 ※袋にバラで50個入っているため、皮の部分が割れやすい商品です。取り扱いにご注意ください。</p>																	
10 エブリイカレー フレークS 	1kg 円	490	6.1	30.4	4100	67	39	1.5	0.5	0	30	3	0.08	0.05	0	4.3	10.3	小麦	大豆
【参考展示】 【テーオー食品】 【テーオー食品】		<p>小麦粉30.93 加工油脂27.66 砂糖9.76 食塩8.54 カレー粉8.14 ぶどう糖6.51 コーンスターチ5.7 オニオンパウダー0.81 たん白加水分解物0.65 酵母エキス0.49 カラメル色素0.81</p> <p>大量調理を想定し、溶けやすく仕上げています。乳成分不使用、化学調味料不使用のカレーフレークです。スパイス感を残しながら辛みを抑えた甘口タイプです。</p>																	
11 オリーブオイル 	910g 円	921	0	100															
【参考展示】 【サミット製油】 【J-オイルミルズ】		オリーブ油[イタリア]100																	

<春の期間限定商品> 期間:4月7日~4月14日(状況により変動する可能性があります)

たけのこフレッシュ 1kg: 円



★詳しくは2月号をご覧ください。 ★ご注文は別紙の注文書にてお願いします。



<5月の季節商品> ~ご注文は別紙の注文書をご利用ください~



ミニ柏もち
円/30g

締切日:4月12日



甘夏ゼリー
円/40g

締切日:4月5日



ハメ茶ムース
円/40g

5月ご使用分は
4月14日まで
にお願いします。

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>

★ミニ柏もち

¥/30g



締切：4月 日 ()

使用予定日	H29年 月 日
使用数	個

★甘夏ゼリー

¥/40g



締切：4月 日 ()

使用予定日	H29年 月 日
使用数	個

5月2日は八十八夜

・福岡県八女産の抹茶使用
 ・乳製品たっぷり食べやすい
 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



5月使用分締切
 4月 14日 (金)

使用予定日	H29年 月 日
使用数	個