

物資紹介

平成 29 年 度 10 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



朝夕涼しくなり、秋の気配が感じられるようになりました。本会では季節の食材や県内産の食材等を多く取り扱っております。商品のサンプルやお問い合わせ等、御遠慮なくお申し付けください。

県内産 天然ぶい



- 40g 切り身 (甘塩) (粉つき)
- 50g 切り身 (甘塩) (粉つき)
- 60g 切り身 (甘塩) (粉つき)
- 角切 1 kg (粉つき)

魚の切り身は受注発注となります。
数量変更があった場合は賞味期限
が複数になる場合があります。
ご了承ください。



「クリスマス商品」



※別紙の注文書をご利用ください！



★クリスマスケーキ (ストロベリー) 30g

締切:11月15日(水)

果肉入りいちごピューレ使用。
スポンジとクリームの3層に
なっています。



★クリスマスケーキ (チョコレート) 30g

締切:11月15日(水)

ココアスポンジとチョコクリーム
が3層になっています。



★ホワイトロールケーキ 30g

締切:11月20日(月)

フワフワ食感の生地です。
クリームに甘夏みかんの果肉
入りです。



★オムレットケーキ 25g

締切:11月20日(月)

フワフワ生地とカスタード入り
ホイップクリームのオムレット
ケーキです。



★サンタクレープ (チョコ) 35g

締切:11月15日(水)

チョコランチのバリバリツと
した食感の一口クレープ
です。



★サンタクレープ (イチゴ) 35g

締切:11月15日(水)

イチゴの酸味とホイップが合わ
さった定番の一口クレープです。



★クリスマスケーキ (米粉と豆乳) 30g

締切:11月15日(水)

<アレルギー対応商品>
(卵・乳・小麦不使用)

※アレルギー対応商品のみの
注文はお受けできません。

11月1日～7日 「地域が育む かごしまの教育 県民週間」

別紙で「県内産取り扱い物資」をお知らせします。

1月の「かごしまをまるごと味わう学校給食」等にも併せてご利用ください。



[平成29年度3学期九州地区共通選定品]

平成29年度3学期分の九州地区共通選定品として、5品が選定されました。ご利用くださるようお願いいたします。原料配合、栄養成分等については、11月号でお知らせします。残留農薬検査・放射能検査・細菌検査等については、九州8県共同で実施しています。

共通選定品	規格	銘柄等	お薦めのポイント
いわし梅煮 	40g×10 50g×10	津田商店	いわしを国産の紫蘇と無添加の梅肉をたっぷり使用して煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。
子持ちからふと ししゃもフリッター 	26g	極洋	子持ちカラフトシシャモを原料に使用し、ソフトなフリッター衣で包んだプリフライ製品です。
ローストンカツ (40g・50g) 	40g 50g	SN 食品	1枚物の豚ロース肉に味付けを行い、サクとしたパン粉で仕上げた商品です。
里芋れんこん 鶏 つくね 	1kg	印南養鶏	国産の鶏肉を使用したつくねの中に里芋を練り込み、細かくカットしたれんこんと玉ねぎを配合しました。里芋の素朴な風味とソフトでありながら、れんこんのシャキシャキとした食感が美味しい鶏つくねです。
焼き焼きクレープ (チョコレート) (ストロベリー) 	40g	マルハニチロ	【チョコ】チョコレートホイップをちりばめたホイップクリームを、焼いたクレープの皮で包みました。 【ストロベリー】ホイップクリームの中でイチゴ風味と乳製品の酸味が調和しています。

平成29年度学校給食調理技術講習会のお知らせ

平成29年度調理講習会は、下記により実施する予定です。多数ご参加くださるよう、お願いいたします。

<開催日> 平成30年2月21日(水)

<講師> 中華料理
「陳 建一」氏

<場所> (公財) 鹿児島県学校給食会
始良市脇元1066-1

<申込期限> 平成29年12月15日(金)

<受講定員> 48名
(先着順といたします。)

※定員を上回った場合は、1月15日(月)までに連絡いたします。



陳 建一 氏

・初めて日本に四川料理を紹介した陳建民の長男。四川料理の伝統をふまえつつ、日本人向けにアレンジした家庭的なレシピが人気。「料理の鉄人」に中華の鉄人として出演。NHK「きょうの料理」に講師として出演他テレビ、雑誌、料理学校の講師など幅広く活躍中。