

物資紹介

平成 29 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29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 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)	炭水化物 (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目目	20目目	
											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 いわし梅煮 	40g × 10	247	14.2	16.3	10.8	710	180	27	2	0.8	11	—	11	—	0.27	—	0.6	1.8	小麦	大豆
	50g × 10	いわし[青森・北海道・千葉・鳥取他]70 砂糖7.15 しそ抽出液[岩手・豪州]6.43 しょうゆ3.52 本みりん1.66 梅肉[和歌山・豪州]1.30 でん粉(馬鈴薯)1.16 食塩0.44 水8.34 40g:28g+タレ12g 50g:35g+タレ15g 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頂けます。 【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召しあがれます。 【蒸(スチームコンベクション)】袋のまま重ならないように並べ、予熱100℃で約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。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																		
2 子持ちからふとししゃもフリッター 	26g	209	10.7	12.2	14.1	56	216	35	0.9	1.2	72	0	72	0.02	0.19	1	0.4	0.1	小麦	
		からふとししゃも[ノルウェー・アイスランド他]60.00 小麦粉15.88 でん粉1.95 膨張剤(加工助剤)0.13 乳化剤(加工助剤)0.04 水17.00 揚げ油(なたね油、パーム油)5.00 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。 【揚】凍ったまま、170℃～180℃に熱した油で約4分間揚げてください。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																		
3 ローストンカツ 	40g	209	13.1	11.2	12.2	394	8	16	0.5	1	3	0	3	0.39	0.08	1	0.5	1	小麦	豚肉 大豆 ●鶏肉 ●牛肉 ●りんご ●ゼラチン
	50g	豚ロース肉[アメリカ・メキシコ他]53.85 大豆たん白0.81 食塩0.23 でん粉0.11 たん白加水分解物0.03 【衣】パン粉14.99 大豆粉0.23 食塩0.22 植物油脂0.03 香辛料(白胡椒)0.03 ぶどう糖0.02 加工デンプン5.68 調味料(アミノ酸等)0.63 増粘多糖類0.02 水23.12 1枚物の豚ロース肉に味付けを行い、サクッととしたパン粉で仕上げた商品です。 【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。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																		
4 里芋れんこん鶏つくね 	1kg	204	12.8	11.5	14.1	535	13	20	0.7	0.6	13	0	13	0.08	0.06	0	3.5	1.4	小麦	大豆 鶏肉 豚肉 ごま
		【野菜】玉ねぎ[北海道・大阪・和歌山他]15.54 れんこん[茨城・徳島]15.54 里芋[宮崎・鹿児島・熊本他]10.36 鶏肉[国内]33.67 【つなぎ】パン粉6.22 でん粉(タピオカ澱粉、馬鈴薯澱粉)5.18 粉末状大豆たん白1.56 豚脂3.63 砂糖2.07 こいくちしょうゆ2.07 食塩0.72 ごま油0.42 香辛料(ジンジャー)0.02 【揚げ油】(なたね油、パーム油)3 1kg:約96～110個 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。薄味に仕上げているので色々な味付けができます。 【揚】凍ったまま、150℃の油で約4分間揚げてください。 【煮】お好みのスープ、シチューなどに入れて5分間温めてください。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																		

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)	炭水化物 (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)							
5 焼き焼きクレープ (ストロベリー) 	40g	314	4.2	17.3	35.5	95	23	4	0.3	0.3	16	3	19	0.03	0.08	0	0.3	0.3	小麦 卵乳	ゼラチン
		<p>【クリーム】乳等を主要原料とする食品[国内、輸入]30.86 糖類(水あめ)[輸入]10.80 糖類(ぶどう糖)[国内、輸入]4.94 いちごジャム[国内、輸入]9.25 でん粉(とうもろこし)3.09 乳製品乳酸菌飲料0.93 水2.47 【クレープ皮】鶏卵[日本(主に九州)他]10.62 小麦粉6.63 植物油(大豆油)4.64 植物油(米油)0.23 糖類(ぶどう糖)1.99 糖類(砂糖)0.83 加工米粉0.83 脱脂粉乳0.27 ゼラチン(豚)0.09 水10.95 加工でん粉0.29 香料(イチゴフレーバー)0.15 ベーキングパウダー0.09 増粘多糖類0.04 酸味料0.01</p> <p>ホイップクリームの中でイチゴの風味と乳製品の酸味が調和しています。 ※袋:ポリプロピレン 【自然解凍】室内または冷蔵庫内で半解凍した状態でお召し上がり下さい。半解凍が食べごろです。 ＜通常取扱品のため価格が安くなります。＞</p>																		
5 焼き焼きクレープ (チョコレート) 	40g	336	5	21.4	32.3	120	30	5	0.4	0.4	18	6	21	0.02	0.08	0	0.3	0.3	小麦 卵乳	大豆 ゼラチン
		<p>【クリーム】糖類(水あめ)[国内、輸入]10.29 糖類(ぶどう糖)[国内、輸入]6.33 糖類(砂糖)[国内、輸入]5.02 植物油(パーム核油)4.71 植物油(パーム油)2.67 植物油(ヤシ油)0.93 チョコレート[国内、輸入]7.72 でん粉(とうもろこし)1.58 脱脂粉乳1.38 ココアパウダー[ガーナ他]0.99 カカオマス[ドミニカ他]0.59 乳たん白0.20 卵黄0.10 還元水あめ0.10 水19.38 【クレープ皮】鶏卵[日本(主に九州)他]10.62 小麦粉6.63 植物油(大豆油)4.64 植物油(米油)0.23 糖類(ぶどう糖)1.99 糖類(砂糖)0.83 加工米粉0.83 脱脂粉乳0.27 ゼラチン(豚)0.09 水10.95 着色料(カラメル、紅麴)0.36 加工でん粉0.29 乳化剤0.15 ベーキングパウダー0.09 増粘多糖類0.04 香料φ</p> <p>チョコレートチ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。 ※袋:ポリプロピレン 【自然解凍】室内または冷蔵庫内で半解凍した状態でお召し上がり下さい。半解凍が食べごろです。 ＜通常取扱品のため価格が安くなります。＞</p>																		
6 レトルト さば水煮 	1kg	205	17.1	13.9	0.2	286	215	25	1	0.9	31	1	31	0.17	0.26	1	0	0.7	さば	
		<p>さば[青森他]82.80 食塩0.50 水16.70 (固形量845g)</p> <p>さばのレトルトパウチ食品です。 ※開封してそのままご使用いただけます。</p>																		
7 椎茸九州産 角切 10mm×15mm 	500g	182	19.3	3.7	-	6	10	110	1.7	2.3	0	0	0	0.5	1.4	0	41	0		
		<p>しいたけ(原木)[九州]100</p> <p>九州産原木栽培の乾椎茸を10mm×15mmの角切り(長方形)に加工した商品です。 ※ぬるま湯に約30～60分戻してご利用ください。</p>																		
8 大豆ミート (ミンチ) 	1kg	360	46.3	3	36.7	3	270	290	7.7	4.5	0	0	0	0.67	0.3	Tr	17.8	0	大豆	
		<p>脱脂大豆[青森]100.00</p> <p>国産大豆100%の無添加食品で、ひき肉の代わりに使えます。お肉のような食感ですが、肉類と違い脂肪も少なく低カロリーでヘルシーです。大豆イソフラボン・レシチン・サポニンが豊富に含まれ、良質なタンパク質、ミネラルと食物繊維を少量で摂取できます。重量比で約3倍に戻ります。 ※熱湯に5分浸し、戻し水ごと調理して下さい。 (水気がいらない場合は、軽く絞ってご利用ください。)</p>																		

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)	炭水化物 (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)							
[業者提出品] 9 こんぶまき  【県漁連】 【県漁連】	25g	152	13.1	2.6	39.5	1763	273	426	2.5	1	3	452	40	0.17	0.34	0	24	4.5		
ながこんぶ[北海道]58.00 ごまサバ[鹿児島]34.00 かんぴょう[輸入]8.00 ※従来品40gの「昆布巻」は在庫限りです。なくなり次第25gに切り替えます。 昆布巻に使用されているサバは、枕崎で水揚げされたごまサバを使用し、丁寧に昆布をかんぴょうで結びました。																				

調理例紹介

レトルトさば水煮を使った 「さばのトマト煮」

・加圧加熱殺菌をしているので、骨まで柔らかいです。
 ・カレーや麻婆豆腐などに、さばをほぐしてお肉代わりに使用することで、魚嫌いな人にも食べやすいメニューを展開することができます。

<小学校1人分>

- レトルトさば水煮 45g
- キャベツ 40g
- にんにく 1.2g
- 玉ねぎ 25g
- オリーブ油 3g
- ダイストマト 50g
- (冷)チキンブイヨン 10g
- 塩 少々
- こしょう 少々
- ドライパセリ 少々



「レトルトさば水煮」 1kg (固形量845g)

- ①キャベツ2~3cm角に切る。
- ②ニンニクはみじん切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ③フライパンにオリーブ油を入れて、ニンニク、固いものから順に炒める。
- ④調味して仕上げる。
(使用する材料により水分が変わります。)

昆布巻を使った 「昆布巻の煮物」

「昆布巻」は
1ヶずつかんぴょうで巻かれた
ものです。

昆布巻を1月にご使用される場合は
12月11日(月)までにご注文を
お願いいたします。

<小学校1人分>

- 昆布巻 1ヶ(25g)
- さとう 1.85g
- 薄口醤油 0.65g
- 濃口醤油 1.85g
- 本みりん 1.85g
- 酢 0.31g
- 水 15g
- おろし生姜 3.25g



「昆布巻」 1ヶ(25g)

- ①鍋に昆布巻きを並べ少量の水を入れ、干びょうに火をとす。
(干びょうが透き通る程度10~15分)
- ②調味料を加えて、じっくり煮込む。
(煮汁がなくなる程度20分程)
※落とし蓋をして煮る。

お知らせ

特別価格キャンペーン (3月まで)

国産カットインゲン
(鹿児島産)
1kg

*注文の際、**国産**の記入をお願いします。

1月~3月 特別価格キャンペーン



さつまポテト
(スイートポテト)
35g

●国産のさつま芋を使用し、無添加の原料にこだわったスイートポテトです。
自然解凍してお召上がりください。

「ミニ酢みそ」について

11月の使用分より、10gから**18g**に規格とパッケージが変わります。
内容配合等に変更はありません。



1ヶ(18g)

「みかん缶」について

●みかん缶 1.7k(1号缶)

国産・スペイン産

※ 休売(在庫がなくなり次第)

おすすめ

●甘夏みかん缶(1号缶)
(固形量1,550g、内容総量3,100g)

●テコボン缶(1号缶)
(固形量1,550g、内容総量3,120g)

●ミックストフルーツ
(固形量1,000g、内容総量1,500g)



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。

*1月分ご注文についてのお願い



いつも早めのご注文にご協力いただきありがとうございます。
これから年末・年始にかけては、渋滞等で、荷物の滞留が心配されます。
また12月14日~18日はシステム入替のため申し訳ありませんが1月分のご注文書もお早めをお願いいたします。
12月15日(金)頃までにいただくと大変助かります。ご協力お願いいたします。

