

| 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 | B ₂ | C |
| | | | レチノール (μg) | カロテン (μg) | レチノール当量 (μg) | (mg) | (mg) | (mg) | | | | | | | | | | | | |
| [共通選定品] 枝豆と豆腐の ミンチカツ  | 40g | 177 | 9.5 | 5 | 23.2 | 345 | 41 | 36 | 1.1 | 0.8 | 4 | 22 | 8 | 0.11 | 0.06 | 4 | 2.6 | 0.9 | 小麦 | 大豆 鶏肉 |
| | | <p><40g>【野菜】{たまねぎ[北海道・兵庫・大阪・和歌山・京都・愛知・香川他(国内)]12.19 えだまめ[タイ]11.18} 鶏肉{むね[宮崎・鹿児島・熊本・大分他(国内)] もも[岩手・青森他(国内)]}12.19 【つなぎ】{パン粉4.06 でん粉(馬鈴薯)2.24} 豆腐[大豆:カナダ・アメリカ・他(輸入)]6.10 しょうゆ3.05 粒状植物性たん白(大豆)3.05 砂糖1.73 食塩0.14 香辛料(黒こしょう)0.02 水4.05 【衣】{パン粉22.50 米粉加工品0.90 大豆油0.52 増粘剤(加工デンプン)0.64} 水15.44</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 171 | 9.6 | 5 | 21.8 | 354 | 42 | 37 | 1.1 | 0.8 | 5 | 23 | 9 | 0.11 | 0.06 | 5 | 2.6 | 0.9 | | |
| [エムシーシー食品] [エムシーシー食品] | 60g | <p><60g>【野菜】{たまねぎ[北海道・兵庫・大阪・和歌山・京都・愛知・香川他(国内)]13.21 えだまめ[タイ]12.11} 鶏肉{むね[宮崎・鹿児島・熊本・大分他(国内)] もも[岩手・青森他(国内)]}13.21 【つなぎ】{パン粉4.40 でん粉(馬鈴薯)2.42} 豆腐[大豆:カナダ・アメリカ・他(輸入)]6.60 しょうゆ3.30 粒状植物性たん白(大豆)3.30 砂糖1.87 食塩0.15 香辛料(黒こしょう)0.02 水4.41 【衣】{パン粉18.33 米粉加工品0.86 大豆油0.49 増粘剤(加工デンプン)0.61} 水14.71</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <p>乳・卵抜きのアレルゲン対応のミンチカツです。国産鶏肉をベースに生地の食感を大切に枝豆と豆腐を主体に食物繊維を100gあたり2.6g摂取できるように機能性を持たせました。 【揚】凍ったまま、約175℃の油で約5分揚げてください。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | [共通選定品] Caたっぷり オムレツ (トマトミート)  | 40g | 185 | 7 | 13.5 | 8.8 | 385 | 229 | 9 | 1 | 0.7 | 74 | 56 | 83 | 0.04 | 0.22 | 1 | 0.2 | 1 |
| <p><40g>鶏卵[群馬・埼玉・他(国内・輸入)]48.30 油脂加工品{植物油脂(大豆・菜種他)卵黄食塩}10.30 トマトケチャップ[アメリカ・オーストラリア・ブラジル・他(国内・輸入)]5.30 たまねぎ[北海道・他(国内・輸入)]3.60 トマトピューレ[東京・他(国内・輸入)]3.60 鶏肉[岩手・他(国内・輸入)]2.70 でん粉発酵調味料1.40 植物油脂(大豆・パーム・菜種他)0.70 食用卵殻粉0.50 トレハロース3.70 加工でん粉3.60 水16.30</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 180 | 6.9 | | | 13 | 9.1 | 385 | 229 | 9 | 1 | 0.7 | 71 | 66 | 80 | 0.04 | 0.21 | 1 | 0.3 | 1 | | |
| [カナエフーズ] [キューピー] | 60g 40g ×10 60g ×10 | <p><60g>鶏卵[群馬・埼玉・他(国内・輸入)]45.90 油脂加工品{植物油脂(大豆・菜種他)卵黄食塩}9.80 トマトケチャップ[アメリカ・オーストラリア・ブラジル・他(国内・輸入)]6.60 たまねぎ[北海道・他(国内・輸入)]4.40 トマトピューレ[東京・他(国内・輸入)]4.40 鶏肉[岩手・他(国内・輸入)]3.30 でん粉発酵調味料1.40 植物油脂(大豆・パーム・菜種他)0.90 食用卵殻粉0.50 トレハロース3.50 加工でん粉3.50 水15.80</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <p>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。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含みません。 〈バラ〉【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。 【蒸】スチームコンベクションで90℃の温度条件で10分~15分間位加熱してください。 〈ボイル〉【ボイル】凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分前後加熱してご使用ください。 【蒸】スチームコンベクションで90℃の温度条件で20分間加熱してください。</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | [共通選定品] アセロラゼリー (Fiber&Fe入り)  | 40g | 101 | 0.1 | 0 | 28.8 | 82 | 0 | 0 | 7.5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 250 | 7.4 | 0.2 | りんご |
| <p>アセロラ果汁[ブラジル・ベトナム]28.07 果糖ぶどう糖液糖23.00 難消化性デキストリン8.75 ゲル化剤(増粘多糖類(カロブベーンガム、ジェランガム、キサンタンガム))0.78 加工でん粉0.68 酸味料(クエン酸三ナトリウム、クエン酸)0.40 香料(プラムエッセンス・フルーツフレーバー)0.15 クエン酸鉄Na0.08 カロチノイド色素0.06 野菜色素0.06 クチナシ色素0.02 水37.95 ※りんごを含む原材料・・・香料</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg ※紙蓋、紙容器、紙スプーン使用 【自然解凍】 ※解凍時間のめやす:室温(約25℃) 1個ずつ解凍した場合40~50分、1箱ずつ解凍した場合4~5時間</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 | B ₂ | | | | |
| | | | | | | | | | | レチノール (μg) | カロテン (μg) | レチノール当量 (μg) | (mg) | (mg) | (mg) | | | | |
| 共通選定品 冷凍豆乳ムース  【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】 | 40g | 147 | 1.3 | 5.8 | 23 | 24 | 0 | 0 | Tr | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.4 | 0.1 | 大豆 |
| | | 豆乳[大阪]20.00 粉末水あめ8.00 水あめ7.00 異性化液糖5.50 砂糖5.00 植物油脂(ヤシ油)5.00 食塩0.05 安定剤{増粘多糖類(カラギナン・ローカストビーンガム・キサンタンガム)0.75} 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.10 香料(バニラ)0.10 水48.50 ほんのり甘みがあり、たんぱく質が豊富な豆乳を使用したムースです。 ※フタ:PET/PET/PE、カップ:ポリエチレン加工紙、スプーン紙:紙 【自然解凍】 | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| 持ち帰り品 ポテトサラダベース  【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】 | 1kg | 86 | 1.5 | 0.1 | 19.7 | 1 | 2 | 20 | 0.3 | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 0.05 | 0.02 | 15 | 1.8 | 0 | |
| | | ばれいしょ[北海道]100 ホクホクの男しゃくいもをポテトサラダ用にクラッシュしてあります。コロケのベースにもご利用いただけます。荒びきタイプ。 【ボイル】 袋のまま解凍してから、8～10分沸騰水でボイルしてください。凍ったまま温める場合は、15～17分沸騰水でボイルしてください。 【蒸】 袋のまま解凍してから10～13分スチームで温めてください。凍ったままの場合は、17～19分スチームで温めてください。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 業者提出品 いわし角切り(粉付)  【県漁連】 【県漁連】 | 1kg | 177 | 18.2 | 8.8 | 0.2 | 79 | 71 | 29 | 2 | 1.5 | 8 | 0 | 8 | 0.03 | 0.37 | 0 | 0 | 0.2 | |
| | | 真いわし[北海道]95 甘藷澱粉[鹿児島]5 北海道近海で漁獲された真いわしを切身に加工し鹿児島県産の甘藷澱粉で粉付けしてあります。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 業者提出品 味しもちぎりこんにやく  【ライクスタカギ】 【ライクスタカギ】 | 1kg | 7 | 0.1 | 0.1 | 3.3 | 2 | 68 | 5 | 0.6 | 0.2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | |
| | | こんにやく芋[群馬・栃木・茨城]10.00 こんにやく粉[群馬・栃木・茨城]1.60 海藻粉末0.01 水酸化カルシウム0.13 水88.26 国産生芋を使用し、微細な気泡を練り込み味しみのよいこんにやくに仕上げてあります。煮物に適したちぎり状で、味しみのよさから調味料の軽減や調理時間の短縮が可能です。 水切りをして水洗い後に調理して頂いてください。湯がいていただくと更においしくいただけます。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 業者提出品 日本のたべるヨーグルト  【愛知ヨーク】 【愛知ヨーク】 | 60g | 125 | 2.7 | 4.3 | 18.8 | 53 | 180 | 13 | 0.1 | 0.3 | 84 | 11 | 84 | 0.03 | 0.41 | 18 | 0.9 | 0.1 | 乳 |
| | | クリーム[北海道・岐阜]7.46 加糖練乳5.95 脱脂粉乳4.48 トレハロース4.12 果糖3.66 イソマルトオリゴ糖2.41 ホエーパウダー1.45 全粉乳1.45 砂糖・異性化液糖0.91 難消化性デキストリン0.55 増粘多糖類0.37 ミルクカルシウム0.33 香料0.22 砂糖0.10 コンニャクイモ抽出物0.13 ビタミンC0.02 ビタミンE0.00 ビタミンB2 0.00 ビタミンB6 0.00 ビタミンA 0.00 加水66.39 アイスcreamのような口当たりのヨーグルトです。ビタミンB2を1個60g当たり、0.25mg含みます。腸内にすみついて良い働きをするガセリ(アシドフィルス)菌や、酸に強いガセリ菌を使用しました。ミルクカルシウムを加え、1個60g当たりカルシウムが110mg含まれています。 【自然解凍】 ※常温の場合は、1～2時間(解凍時間) | | | | | | | | | | | | | | | ●りんご ●もも | | |

<春の期間限定商品>

たけのこフレッシュ

1kg

- ★産地:国産(主として鹿児島)
- ★工場:マツバラ
- ★規格:1kg



期間:4月10日~4月24日

(状況により変動する可能性があります)

- ★例年、大変ご好評いただいている商品です。ぜひご利用ください。
- ★使用日前日に、業者が直接配送します。火曜日~金曜日にご使用ください。届きしだい、水を取り替え、冷蔵保管が必要です。



※つわぶき水煮 1kg【北薩農産加工場】平成30年度は供給できます。



<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
30g

締切日:4月13日(金)

かしわもちり
プリン
40g

- ※乳と卵を使用していないプリンです。
- 鉄分を強化しております。
- 締切日:4月5日(木)

八女茶ムース
40g5月ご使用分は
4月13日(金)までにお願
いします。

調理例紹介

「ポテトグラタン」

~マイルドテミグラスソース~

<小学校10人分>

- (冷)ポテトサラダベース 500g
- 牛乳 375g
- (冷)スティックベーコン 50g
- 玉ねぎ 150g
- バター 20g
- こしょう 少々
- マイルドテミグラスソース 56g
- ダイストマト 50g
- シュレッドチーズ 74g

ポテトサラダベース
1kg※「ジャガイモのスーフ」
にも使用できます。

- ①ポテトサラダベースを凍ったままボイルする。(流水解凍でもOK)
- ②玉ねぎはスライスし、ベーコンと炒める。
- ③②に①を入れ牛乳でのばし調味する。(オーブン220℃に予熱)
- ④グラタン皿にバターを塗り③を入れテミグラスソースをのせ、ダイストマト、シュレッドチーズをのせて10分ほど焼く。(焦げ目がつくまで)

「ポテトグラタン」

~チリミックス~

<小学校10人分>

- (冷)ポテトサラダベース 500g
- (冷)チキンピジョン 25g
- 水 175g
- チリミックス 50g
- 牛乳 300g
- (冷)ムキエビ 100g
- (冷)ソテードオニオン 150g
- オリーブ油 10g
- 塩・こしょう 少々
- バター 20g
- シュレッドチーズ 100g
- パン粉 10g
- ドライパセリ 少々



- ①ポテトサラダベースを凍ったままボイルする。(流水解凍でもOK)
- ②チキンピジョンを約7倍に希釈して加熱し、①をのばす。
- ③チリミックスと牛乳を溶きルウを作る。(予熱する)
- ④鍋にオリーブ油を入れ、ムキエビを炒め、ソテードオニオンを混ぜる。
- ⑤③と④を混ぜ、②も合わせる。
- ⑥グラタン皿にバターを塗り⑤を入れチーズ・パン粉・パセリをのせ10分ほど焼く。(焦げ目がつくまで)

