

物資紹介

平成30年度 7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

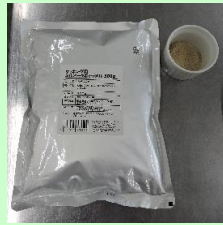



6月に行われました物資委員会で、平成30年度2学期からの取扱品を検討した結果、下記の通り決定いたしましたのでお知らせします。九州地区共通選定品と合わせて御案内します。ご利用いただきますようお願いいたします。

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)							
【共通選定品】 1 さんまみぞれ煮  【津田商店】 【津田商店】	40g × 10 50g × 10	261	15.1	18.2	9.2	470	230	27	1.4	0.6	21	<1	21	<0.01	0.17	<1	0.6	1.2	小麦	大豆
さんま[青森・岩手・北海道・台湾]70.00 大根[岩手・千葉]9.45 砂糖5.81 しょうゆ2.86 でん粉(馬鈴薯)1.05 本みりん0.85 食塩0.48 水9.50 40g: 28g+タレ12g 50g: 35g+15g ※小麦を含む原材料: しょうゆ 新鮮なさんま を特製の醤油タレで煮込み、 大根おろし入りのタレをたっぷり かけて仕上げました。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お召し上がれます。 【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。>																				
【共通選定品】 2 里芋コロケ (乳・卵抜き)  【クワバラ食品】 【九州太平商事】	50g	155	5.7	3.6	25.7	328	15	21	0.6	0.5	4	201	21	0.07	0.04	3	1.8	0.8	小麦	大豆
【野菜】[里芋[主に九州]30.42 じゃがいも[北海道]7.60 たまねぎ[北海道・愛媛]3.04 しいたけ[主に熊本・大分]2.28 にんじん[北海道]2.28] 鶏肉[主に宮崎・熊本・鹿児島]11.40 砂糖3.04 しょうゆ1.90 乾燥マッシュポテト1.90 大豆油0.76 食塩0.38 【衣】{パン粉15 米粉3.00 小麦粉3.00 水14.00 ※一括表示枠外記載・・・本品製造工場では卵・乳成分・えび・かに・牛肉・豚肉を使用した製品も製造しています。 国産の里芋 をメインに主原料は 国産原料 を使用した、しょうゆ味の「和風コロケ」です。馬鈴薯のコロケと違い、里芋特有の食感が一味違ったコロケです。 【揚】 フライヤーにたっぷりの油を入れて175℃の温度で約5分間揚げてください。油面に浮いたら出来上がりです。 <通常取扱品のため価格が安くなります。> ※2学期から乳・卵抜きの商品に替わります。																				
【共通選定品】 3 ラビオリ  【昭和冷凍食品】 【大冷】	1kg	254	12.5	3.8	39.9	551	27	38	1.0	1.0	3	0	3	0.16	0.07	1	2.2	1.4	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
【皮】{小麦粉46.70 食塩0.50 水13.90} 【食肉】{鶏肉[岩手・宮城・青森他]11.30 豚肉[新潟・山形・群馬・長野他(国内)]4.00} 玉ねぎ[国内]8.70 パン粉6.00 粒状大豆たん白4.50 豚脂1.50 酵母エキス0.80 ポークエキス0.70 食塩0.40 たん白加水分解物0.20 砂糖0.10 香辛料0.10 調味料(アミノ酸等)0.60 安定剤(加工デンプン)φ 1kg: 約250個 豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具をぜいたくに包みました。 コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しく召し上がれます。 【揚】 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約3分油調理してください。 【煮】 凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯又は好みのスープに入れて約8分加熱してください。 【茹】 凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯で約8分茹でる。 (ミートソース、クリームソース等をかける。) <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)	●印は加工助剤 コンタミ・キラー オーバー等に由来するもの		
											A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)			C (mg)	7品目	20品目
											レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
4 中華風つくね 	1kg	225	14.7	14.6	6.5	-	4	21	0.3	0.5	13	21	15	0.09	0.07	3	0.2	1.3	小麦	ごま 大豆 鶏肉 豚肉
鶏肉[鹿児島・宮崎・佐賀・長崎・熊本・大分他(国内)]62.00 豚脂[鹿児島・宮崎・熊本・福岡・佐賀・長崎他(国内)]13.00 【野菜】{玉ねぎ[鹿児島・北海道・熊本・佐賀他]7.00 にら[高知]0.60} 【つなぎ】{コーンスターチ2.50 パン粉(小麦含む)2.50} 砂糖1.50 【植物油脂】{ごま油0.90 大豆油0.60}しょうゆ1.00 食塩0.90 オイスターソース0.60 おろしにんにく0.50 香辛料(ホワイトペッパー)0.10 調味料(アミノ酸)0.30 水6.00 1kg: 140~200個	国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風のつくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を5~7gと小さくしてあります。 【煮】凍ったままの本品を袋から取りだし、10分程度煮込んでください。 【揚】たっぷりの油を165℃~170℃に熱し、袋から取り出した凍ったままの本品を入れ約2分30秒加熱してください。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																			
【マルイ食品】 【マルイ食品】																				
5 春巻Fe (米粉入り)  	35g 50g	328	4.8	21.8	28.1	309	10	8	9.4	0.2	0	428	36	0.04	0.02	3	1.1	0.8	小麦	豚肉 大豆
【35g】豚肉[宮城・北海道・岩手・福島・青森・秋田・鹿児島・千葉]17.35 たまねぎ[北海道]5.14 にんじん[愛知・千葉・茨城]5.14 もやし[福島]4.50 キャベツ[秋田・茨城]2.25 植物油脂(大豆)5.48 はるさめ2.57 しょうゆ1.54 小麦粉1.54 ショートニング1.38 豚脂1.29 でん粉(ばれいしょ)1.29 しょうがペースト1.03 ポークブイヨン0.96 発酵調味料0.64 ポークエキス0.64 酵母エキス0.39 砂糖0.32 たん白加水分解物0.06 香辛料(こしょう)0.03 食塩0 【皮】小麦粉23.46 植物油脂(大豆)4.56 米粉[新潟]1.74 粉あめ1.30 ショートニング1.15 食塩0.33 ソルビトール1.30 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.10 クエン酸鉄Na0.08 増粘剤(キサンタンガム)0.01 水12.43 【50g】豚肉[宮城・北海道・岩手・福島・青森・秋田・鹿児島・千葉]18.47 たまねぎ[北海道]5.47 にんじん[愛知・千葉・茨城]5.47 もやし[福島]4.79 キャベツ[秋田・茨城]2.40 植物油脂(大豆)3.85 はるさめ2.74 しょうゆ1.64 豚脂1.37 でん粉(ばれいしょ)1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 発酵調味料0.68 ポークエキス0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 たん白加水分解物0.07 香辛料(こしょう)0.03 食塩0 【皮】小麦粉24.44 植物油脂(大豆)3.21 米粉[新潟]1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35 ソルビトール1.39 クエン酸Na0.09 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.07 増粘剤(キサンタンガム)0.01 水12.42	皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、たまねぎ、にんじん、もやし、キャベツ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料、リン酸塩を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。 【揚】 35g: 凍ったままの商品を170~180℃の油で約4分半揚げてください。 50g: 凍ったままの商品を170~180℃の油で約5分半揚げてください。 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																			
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】																				
6 国産 りんごゼリー80 	40g	84	0.1	0.0	25.4	24	1	0	2.4	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	5.3	0.1		りんご 大豆
りんご果汁[山形他(国内)]80.00 【糖類】{ぶどう糖果糖液糖6.50 ぶどう糖3.80 砂糖3.10} 難消化性デキストリン5.40 寒天0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 酸味料0.17 香料0.14 ピロリン酸第二鉄0.01 水0.34 ※大豆を含む原材料...ゲル化剤(増粘多糖類)、ピロリン酸第二鉄	りんごの甘味とほのかな酸味が広がる、国産りんご(王林)の果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。 ※カップ: 紙/フタ: 紙 【自然解凍】 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																			
【ネージュ】 【SN食品研究所】																				

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)	●印は加工助剤(コンタミ、キャリアー、オーバー等)に由来するもの		
											A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)			C (mg)	7品目	20品目
											レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)							
7 ムース 	40g	174	3.2	9.3	19.2	72	110	10	Tr	0.3	44	10	45	0.03	0.15	1	0.3	0.2	乳	
		加糖練乳[北海道・九州]18.38 牛乳[熊本]10.00 水あめ[鹿児島]7.50 植物油(ヤシ油)[大阪]5.00 クリーム(乳製品)[北海道・九州]4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 安定剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、カラギーナン、タラガム))0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 調合水49.36 乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのもうすです。 ※フタ:PET/PET/PE、カップ:ポリエチレン加工紙 【自然解凍】 <通常取扱品のため価格が安くなります。>																		
【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】																				
8 さばみぞれ煮 (M・L) 	(M) 50g × 10	270	12	17.1	16.9	652	17	24	0.8	0.7	25	0	25	0.12	0.22	1	0.0	1.7	小麦	大豆 さば
		M【50g】さば[ノルウェー]60.00 砂糖12.40 しょうゆ10.40 大根おろし[北海道・愛知・徳島・京都・青森・群馬]5.60 みりん4.00 でん粉(馬鈴薯)1.60 かつお節エキス0.32 水5.68 50g:30g+タレ20g ※小麦を含む原材料・・・しょうゆ																		
【極洋食品】 【極洋】	(L) 70g × 10	265	11.5	16.3	18	691	17	23	0.8	0.7	24	0	24	0.12	0.21	1	0.0	1.8		
		L【70g】さば[ノルウェー]57.14 砂糖13.29 しょうゆ11.14 大根おろし[北海道・愛知・徳島・京都・青森・群馬]6.00 みりん4.29 でん粉(馬鈴薯)1.71 かつお節エキス0.34 水6.09 70g:40g+タレ30g ※小麦を含む原材料・・・しょうゆ 脂のりの良いノルウェー産さばの切身をレトルト処理し、骨まで食べれるようにしました。袋詰め前に切身のみレトルト処理し、レトルト臭を緩和しています。また食べやすいよう、タレは甘めの味付けで大根おろしを配合し風味付けして仕上げています。 【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。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。																		
9 白身魚と ごぼうの団子 	1kg	97	8.8	0.8	13.7	780	31	42	0.6	0.4	2	0	2	0.03	0.03	1	1.2	2.0	小麦	大豆
		【魚肉すり身】魚肉:すけとうだら・イトヨリダイ 砂糖 [北海道・東南アジア]40.42 ごぼう[鹿児島・宮崎他(国内)]20.21 豆腐[アメリカ]16.17 でん粉(甘藷)8.08 食塩1.62 砂糖0.81 コンブエキス0.57 カツオブシエキス0.57 しょうゆ0.57 酵母エキス0.49 調整水10.49 1kg:120個以上 ※小麦を含む原材料・・・しょうゆ 白身すり身(すけとうだら、いとよりだい)に、国産のごぼうをたっぷり(20%以上)配合した団子です。汁物の具材はもちろん、おかずの一品としてもご利用頂けます。 1個あたり6~8g(1kg120個以上)です。 【煮】冷凍のまま沸騰した煮汁に入れ、約5~10分間煮込んでください。 【揚】冷凍のまま約170~175℃の油で3分程度揚げてください。 【焼】予熱後、冷凍のまま200℃で10分程度焼いてください。 ※「たっぷりごぼう団子」が、今後こちらの商品に切り替わります。																		
【ナカシン冷食】 【給材開発】																				
10 彩り野菜の たまごやき (8カット・10カット) 	500g	244	8.1	20.4	6.9	362	35	10	1.1	0.9	83	300	114	0.05	0.26	0	0.2	0.9	卵 小麦	大豆 豚肉 ゼラチン (豚)
		鶏卵[北海道・青森・千葉・静岡・鹿児島他(国内)]59.40 植物油(なたね・大豆・パーム)13.90 砂糖6.00 にんじん[長崎他(国内)]2.90 豚肉[北海道他(国内)]2.40 たまねぎ[北海道他(国内)]1.60 米・でん粉発酵調味料0.70 しょうゆ0.70 ほうれん草[千葉他(国内)]0.60 食塩0.60 かつお節だし0.40 ゼラチン0.30 こんぶ0.20 魚介エキスパウダーφ 水10.30 ※小麦を含む原材料・・・しょうゆ・魚介エキスパウダー にんじん、豚肉、玉ねぎ、ほうれん草、昆布が入った、彩り良いたまごやきの8カット・10カット品です。独自の技術で従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜く事により、卵焼き本来の風味と食感を実現しました。 流水解凍または冷蔵庫内にて解凍後、そのままご使用いただけます。加熱するとより一層おいしく召し上がれます。 【蒸(スチームコンベクション)】凍った袋のまま、90℃の温度条件で30分間位加熱してください。 【ボイル】凍った袋のまま、湯中(95℃位)で15分間位加熱してください。 ※8カット:1個あたり62.5g 10カット:1個あたり50g																		
【カナエフーズ】 【キューピー】																				

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)	●印は加工助剤 コンタミ・キャリアー オーバー等に由来するもの		
											A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)			7品目	20品目	
											レチノール (μg)	カロテン (μg)	レチノール当量 (μg)								
【業者提出品】 11 クッキング用 ミルメーク キャラメル 【大島食品】 【大島食品】	500g	395	0.1	0.5	97.5	430	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.1			
		砂糖[北海道]94.00 食塩1.0 香料2.0 着色料(カラメル)2.0 炭酸Ca1.0																			
		お菓子やパン、デザート作りに素材としてお使いいただけるクッキング用ミルメークです。牛乳に溶かせば、キャラメル風味の牛乳ができていきます。キャラメル香料を使用しています。 〈使用例〉 ・クッキー、マフィンなど焼き菓子の生地に練り込んで。 ・揚げパンやドーナツにまぶして。 ・カスタードクリームや生クリームの風味付けに。																			
【業者提出品】 12 豆あじ粉付 (澱ぶん) 【鹿児島県漁連】 【鹿児島県漁連】	1kg	133	16.9	4.8	4.2	114	744	41	1.2	1.1	31	0	31	0.18	0.16	1	0.0	0.3			
		あじ[鹿児島]95.00 甘藷澱粉[鹿児島]5.00																			
		鹿児島県産で水揚げした、豆あじ(鹿児島県産)のみを使用し、鹿児島県産の甘藷澱粉(さつまいも澱ぶん)を付けております。揚げ物としてご使用ください。 1kg: 160~180個																			
【参考提示品】 13 味しみ黒つき こんにゃく 【古川食品】 【ライクスタカギ】	1kg	5	0.1	Tr	2.3	10	43	2	0.4	0.1	0	0	0	0.00	0.00	0	2.2	0.0			
		こんにゃく粉[群馬・栃木・茨城]2.50 海藻粉末[韓国]0.25 水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)0.25 水97.00																			
		国内産生芋を使用し、当社独自の製法で、大変味しみがよいこんにゃくに仕上げました。煮物や丼物に適したサイズで、味しみの良さから調味料の軽減・調理時間短縮する事が可能になりました。 冷凍対応可能 ※40mm×3mm×4mm ※『きんぴらこんにゃく』から変更になります。																			
【参考提示品】 14 レトルト クリームコーン (無糖) 【杉永蒲鉾】 【トクスイフーズ】	1kg	78	1.9	0.8	15.7	201	2	15	0.1	0.3	0	45	4	0.07	0.05	2	1.7	0.5			
		スイートコーン[北海道]61.01 食塩0.38 増粘剤(加工デンプン)0.38 水38.23																			
		北海道産のスイートコーンを原料としてレトルト加工したクリームコーンです。袋タイプとなりますので取扱いが大変便利な商品です。 レトルト品となりますので、そのままでもお召し上がりいただけます。 コーンポタージュ等お好みの材料で調理アレンジしご使用頂けます。																			
【参考提示品】 15 さんま開き (粉付き) 【大船渡食品】 【新栄物産】	40g	300	15.9	21.3	8.3	120	24	24	1.3	0.7	14	0	14	0.01	0.24	0	0.0	0.3			
		さんま[宮城・岩手]90.00 でん粉[北海道]10.00																			
		三陸産のさんまを腹開きにし、衣を付けました。タレにより献立をお楽しみ下さい。																●小麦	●さば		
																		●卵	●大豆		



* お月見行事食 *

～別紙注文書を御利用ください～
価格については本会までお問い合わせください。



白兔のお月見団子
Ca・Fe

規格: 30g

★締切日: 8月30日(木)



十五夜大福
規格: 30g

★締切日: 8月23日(木)



お月見ゼリー
(リンゴゼリー)
規格: 40g

★締切日: 8月16日(木)



月型・星型
ゼリーミックス
規格: 1kg(650g)

★締切日: 8月27日(月)



ゆでもち(いももち)
規格: 40g

★締切日: 8月27日(月)

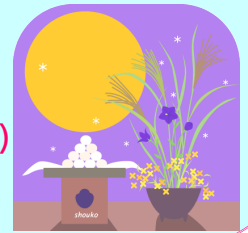
～常時取扱品もございます～

- 冷凍白玉餅 1kg:
- きな粉 500g:
- 小豆 1kg:

(来月号でお知らせします)

白串だんご
規格: 40g

★締切日: 8月27日(月)



<平成30年度 2学期キャンペーン>

“9月～12月まで特別価格となります”

★ポークスライスウインナー
(乳・卵抜き)【印南養鶏農業】

規格: 1kg

★国産鶏豚のミートボールFe
(乳・卵抜き)【MCC食品】

規格: 1kg

★粗挽きミニカクテルウインナー
(乳・卵抜き)【印南養鶏農業】

規格: 1kg



9～10月

特別価格キャンペーン
ブルーベリーゼリー(35g)
【給材開発】



★締切日: 9月13日(木)

※注文が集中するため、早めの注文をお願いします。

平成30年度 学校給食用物資展示会の御案内

日時: 平成30年7月27日(金) 10:30～15:00

- 内容
- 学校給食用物資の展示と紹介
 - 食品検査室開放(検査体験等)
 - 食に関する指導資料展示

たくさんのご来場お待ちしております。



お月見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			
<p>★白兔のお月見団子Ca・Fe 規格/30g ※締切:8月30日(木)</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>みたらしダレをコシのある生地で包みました。</p>		<p>★十五夜大福 規格/30g ※締切:8月23日(木)</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>団子の中にさつまいも餡が入っています。</p>	
<p>★お月見ゼリー (リンゴゼリー) 規格/40g ※締切:8月16日(木)</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p> <p>お月様をイメージしたリンゴゼリーです。</p>		<p>★月型・星型ゼリーミックス (固形量650g) 規格/1kg ※締切:8月27日(月)</p>  <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 袋</p> <p>月型のマンゴーゼリーと星型のオレンジゼリーのミックスです。</p>	
<p>★ゆでもち (いももち) 規格/40g ※締切:8月27日(月)</p> <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p>		<p>★白串だんご 規格/40g ※締切:8月27日(月)</p> <p>使用予定日 月 日</p> <p>使用数 個</p>	

*原料配合等は裏面をご覧ください。

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)	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)							
白兔のお月見団子 Ca・Fe 【藤フード】 【新栄物産】	30g	206	1.7	0.5	50.2	222	216	5	7.6	0.4	0	0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.6	小麦 ●卵 ●乳	大豆 ●くるみ ●ごま ●やまいも
		上新粉[アメリカ]24.00 砂糖19.55 還元澱粉糖化物7.18 醤油3.86 ドロマイド1.04 食用こめ油0.36 澱粉0.16 醸造調味料0.10 寒天0.03 ソルビトール3.00 加工澱粉2.50 酵素0.29 ピロリン酸鉄0.03 水37.90																		
十五夜大福 【ジーピーフーズ】 【マルイ食品】	30g	216	1.7	1.2	49.3	-	13	9	0.4	0.4	0	10	1	0.05	0.01	10	0.9	0.1		
		さつまいも[鹿児島]34.35 もち粉17.75 上白糖5.91 グラニュー糖3.26 麦芽糖6.67 コーンスターチ3.94 ぶどう糖果糖液糖1.50 植物油脂[なたね油]0.79 還元麦芽糖0.67 水飴0.65 食塩0.04 増粘剤(加工でん粉)3.64 乳化剤0.31 水20.52																		
お月見ゼリー (りんごゼリー) 【セリア・ロイル】 【SN食品研究所】	40g	101	0	0	26.6	37	0	0	2.6	0	0	0	0	0	0	115	0	0.1		りんご
		異性化液糖10.00 粉末水飴9.00 砂糖6.50 水飴3.50 りんご果汁[青森]0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)0.85 酸味料0.30 ビタミンC0.12 香料0.07 クエン酸第一鉄ナトリウム0.03 着色料(カロテン)0.00 調合水69.24																		
月型・星型 ゼリーミックス 【郡山製館】 【給材開発】	650g	61	0.1	0.0	16.2	1	3	1	0.0	0.0	0	10	4	0.01	Tr	2	0.5	0		オレンジ
		ブドウ糖果糖液糖[米国]10.89 砂糖6.98 マンゴー果汁[インド]4.17 人参汁[千葉・茨城]0.39 オレンジ果汁[ブラジル]0.37 温州みかん果汁[アルゼンチン]0.09 ゲル化剤(増粘多糖類)1.18 着色料(β-カロテン)0.16 水75.77																		
ゆでもち (いももち) 【東洋テクニカルフーズ】 【給材開発】	40g	204	2	0.4	48	5	13	9	0.2	0.2	0	9	0	0.05	0.00	9	0.7	0.0	小麦 ●卵 ●乳	
		さつまいも[鹿児島]37.30 餅粉[タイ]23.20 砂糖13.90 小麦粉9.30 加工澱粉4.70 水11.60																		
白串だんご 【川光物産】 【給材開発】	40g	188	3.2	0.5	40.8	1	3	3	0.6	0.6	0	0	0	0.02	0.01	0	0.3	0		
		うるち米[千葉・新潟他(国内)] もち米[千葉・栃木・秋田他(国内)]5.00 水48.00																		