

# 物資紹介

平成30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。

## 鹿児島県産 天然ぶい

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



※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。

## 鹿児島県産 バショウカジキ

- 角切り 1kg (粉付)
- 40g 切り身 (甘塩) (粉付) (甘塩・粉付)
- 50g 切り身 (甘塩) (粉付) (甘塩・粉付)



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。



## 「クリスマス商品」

※別紙の注文書をご利用ください！



### ★ホワイトロールケーキ / 30g



夏みかん果汁入りのロールケーキに、イチゴ味のクリームをトッピング。

締切:11月1日(木)

### ★チョコロールケーキ / 30g



チョコとバナナ風味のロールケーキ。

締切:11月1日(木)

### ★クリスマスケーキ(ストロベリー)



/ 30g

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。

締切:11月13日(火)

### ★クリスマスケーキ(チョコレート) / 30g



ココアスポンジと  
 チョコクリームの3層。

締切:11月13日(火)

### ★サンタクレープ(イチゴ)



/ 35g

苺の酸味とホイップの  
 一口クレープ。

締切:11月14日(水)

### ★サンタクレープ(チョコ) / 35g



チョコランチの入った  
 一口クレープ。

締切:11月14日(水)

### ★オムレットケーキ / 25g



カスタード入り  
 ホイップクリーム。

締切:11月7日(水)

### ★クリスマスケーキ(米粉と豆乳) / 30g



<アレルギー対応商品>  
 (卵・乳・小麦不使用)のみの  
 注文はお受けできません。

締切:11月13日(火)

## 【平成 30 年度3学期九州地区共通選定品】

平成 30 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
さば味噌煮 M・L	M50g×10 L70g×10	極 洋	脂ののったノルウェー産のサバをレトルト加工し骨まで柔らかくし味噌煮にしました。
白身魚フライ (ホキ) (50g・60g)	50g 60g	日本水産	ニュージーランドで漁獲された白身魚のホキを船上で急速凍結し、国内の工場加工した白身魚フライです。
国産キャベツのメンチカツ (40g・50g)	40g 50g	大 冷	キャベツ・玉ねぎ・豚肉は国産原料。キャベツの旨みが楽しめるメンチカツです。卵・乳抜き対応商品。
焼売 (肉)	18g	ニチレイフーズ	チキンピヨンを使用し、国産SPF豚肉、国産玉ねぎ使用。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です。
フルーツムース	40g	セリア・ロイル	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デザートです。

**緊急**

### ＜小松菜の休売についてお知らせ＞

●小松菜【SN食品研究所】 ※ **休売(11・12月使用分)**

※台風24号の影響により、原料が確保できない状況となっており、10月使用分までは提供できますが、11・12月は休売となります。原料の確保ができ次第お知らせいたしますのでご了承ください。

## 平成 30 年度学校給食調理技術講習会のお知らせ

調理講習会を、下記により実施いたします。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 11 月 20 日 (火)

〈講師〉ターブル・ドシック フレンチレストランシェフ

「寺地 貴子」先生

〈場所〉

公益財団法人 鹿児島県学校給食会 始良市脇元 1066-1

〈申込期限〉平成 30 年 10 月 26 日 (金)

〈受講定員〉40名



(プロフィール) 1979年鹿児島市生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、鹿児島サンロイヤルホテル入社。若手登竜門と呼ばれるトックドール料理コンテストで九州初の女性優勝者。その後、東京やフランスの一流レストランで研修後、鹿児島市に開業。オーナーシェフを務める傍ら料理教室・短期大学講師、食育活動、フードスタイリング、テーブルコーディネートなど幅広く活躍。

### ～注文についてのごお願い～

翌月分の注文につきましては、できるだけ早めにごお願いいたします。物資によっては入荷に数日かかるため、月始めの使用日に間にあわない場合もございます。**前月 20 日頃まで**にいただくと大変助かります。どうぞよろしくお願いいたします。