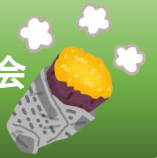


物資紹介

平成30年度 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30年度3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)	●印は加工助剂 (コンタミ・キャリアー オーバー等に由来するもの)	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)
1 さば味噌煮 (M・L) 	M 50g x 10	264	13.5	17.8	12.8	530	22	26	0.7	0.7	29	0	29	0.05	0.21	0	0.8	1.4	さば 大豆		
		【M=50g】さば[ノルウェー]60.00 【たれ】味噌[大豆・アメリカ・カナダ他(国内)]11.20 砂糖9.60 みりん3.60 水あめ2.40 でん粉(馬鈴薯)0.80 水12.40 50g:30g+タレ20g																			
		267	52.8	17.5	14.6	643	23	25	0.7	0.7	32	0	32	0.03	0.18	0	0.7	1.6			
2 白身魚フライ (ホキ) 	50g 60g	155	12.4	2.3	20.5	244	19	22	0.5	0.4	22	1	22	0.06	0.09	0	1.1	0.6	小麦 ●卵 ●乳 ●かに	大豆	
		ホキ[ニュージーランド・アルゼンチン・チリ]50.00 衣{パン粉26.00 小麦粉7.89 でん粉(とうもろこし)0.43 食塩0.15} 水15.53 ※大豆を含む原材料・・・パン粉 ※一括表示枠外記載・・・この商品は特定原材料のうち「かに」「卵」「乳成分」を含む製品と同じ設備で製造しています。																			
		ニュージーランド、南米沖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フライです。肉質は淡白で、魚臭さがなくジューシーで美味しい白身魚フライです。 【揚】凍ったまま約170~180℃に熱した油で約4分間揚げてください。																			
3 国産キャベツ のメンチカツ 	40g 50g	171	8.7	6.7	18.5	356	19	18	0.7	1.1	3	9	3	0.25	0.08	8	1.3	0.9	小麦 ●卵 ●乳	鶏肉 豚肉 大豆	
		豚肉[群馬他(国内)]30.60 野菜{キャベツ[群馬他(国内)]16.30 玉ねぎ[北海道他(国内)]13.00} パン粉3.90 食塩0.50 砂糖0.40 チキンコンソメ0.30 香辛料(白こしょう)0.10 【衣】パン粉21.00 バッターミックス{でん粉(コーンスターチ・タピオカ・小麦)、大豆粉/増粘剤(グァーガム)}3.90・水10.00 ※一括表示枠外記載・・・本製品工場では「卵」「乳成分」含む製品を生産しています。																			
		主原料となるキャベツ・玉ねぎ・豚肉は国産原料を使用しています。キャベツの旨みを楽しめるメンチカツです。お好みでソースをかけてお召し上がりください。子供に人気のセルフハンバーガー等の献立がお勧めです。 卵・乳抜き対応食品です。 【揚】凍ったまま170℃の油で <40g>約4分30秒油調してください。 <50g>約5分30秒油調してください。																			

【極洋食品】
【極洋】


【エムコ食品】
【日本水産】

【マツイ食品】
【大冷】

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)							
4 焼売(肉) 	18g	198	9	10.3	17.4	474	14	19	0.6	0.8	6	0	6	0.19	0.08	3	0.9	1.2	小麦	大豆 鶏肉 豚肉
【共通選定品】		食肉〔豚肉〔北海道〕16.53 鶏肉〔大分・宮崎・鹿児島・熊本・岡山〕13.23〕 たまねぎ〔香川・兵庫・北海道・愛媛・徳島・長崎・佐賀〕21.27 豚脂〔鹿児島・宮崎〕8.51 つなぎ〔でん粉(馬鈴薯)4.49 粉末状植物性たん白(大豆)0.24〕 粒状植物性たん白(大豆)4.73 チキンブイヨン3.31 糖類〔ブドウ糖2.08 砂糖1.18〕 発酵調味料1.65 しょうゆ1.18 ほたて貝エキス0.95 しょうがペースト0.95 食塩0.71 にんにくペースト0.38 【皮】小麦粉9.96 でん粉(小麦)0.40 粉末大豆0.16 水8.09																		
【伊勢丸食品】 【ニチレイフーズ】		チキンブイヨンを使用し、コクと旨味を引き出しました。国産SPF豚肉、国産玉ねぎ使用。豚肉の旨味と、玉ねぎの自然な旨味が凝縮したジューシーなおいしさ。 着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。 【蒸】湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を重ならないように入れ、8～10分蒸してください。 【揚】凍ったままの商品を約150℃の油で約5分揚げてください。																		
5 フルーツ ムース 	40g	144	2.3	6.1	20.5	34	72	8	Tr	0.3	10	23	12	0.02	0.11	1	0.3	0.1	乳	
【共通選定品】		加糖脱脂練乳〔北海道・九州〕12.88 異性化液糖9.60 みかんさのうシロップ漬け(みかん、砂糖、異性化液糖)〔長崎〕5.30 植物油脂(ヤシ)4.92 砂糖3.09 脱脂粉乳2.53 バター1.26 / 安定剤(増粘多糖類(ローカストビーンガム、カラギーナン、グァーガム等))0.68 香料(バナラ・プリン)0.21 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.12 酸味料(クエン酸)φ 調合水59.41																		
【セリア・ロイル】 【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ーデザート。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。 ※フタ:PET/PET/PE、カップ:ポリエチレン加工紙、スプーン:紙 【自然解凍】																		
6 かんぱちボール 	1kg	147	12.4	5.6	10.8	655	17	25	0.5	0.5	2	1	2	0.10	0.09	2	0.7	1.7	小麦 ●えび ●かに	●いか ●さけ ●さば
【持ち帰り品】		かんぱち落とし身〔かんぱち〔鹿児島〕53.64 食塩0.54〕 玉ねぎ〔九州・北海道〕27.09 パン粉5.42 ばれいしょでん粉4.51 なたね油2.93 白ワイン0.99 魚醤0.90 食塩0.81 砂糖0.45 調整水2.72																		
【ナカシン冷食】 【トクスイフーズ】		1kg:140～160個 鹿児島県で獲れた新鮮なかんぱちの「なか落ち肉(加工後の骨回りの魚肉)」を使用し、かんぱちの持つ素材の美味しさを活かしたボールに仕上げました。1粒の大きさを7g前後の小さめにする事で、配膳時の数のばらつきが少なくなり、より均等になることを考えました。汁物の椀種としてはもちろんミートボールの代わりとして各種料理にご利用いただけます。 【煮】冷凍のまま本品を煮汁と一緒に約5分間煮込んでください。 【炒】冷凍のまま本品を転がしながら炒めてください。表面にまんべんなく焼き色がついてきたら火を止めてください。 【揚】冷凍のまま本品を約170℃の油で約1分30秒揚げてください。																		
7 チョコプリン (卵・乳不使用) 	40g	115	1.0	4.2	25.7	42	1	Tr	2.5	Tr	0	0	0	0.00	0.00	0	6.0	0.1	大豆	
【持ち帰り品】		グラニュー糖〔北海道〕8.00 ポリデキストロース7.60 果糖7.00 ココアパウダー〔アフリカ・東南アジア〕3.00 カカオマス〔アフリカ・東南アジア〕2.10 ショートニング2.00 油脂加工食品(植物油脂(なたね)、還元澱粉糖化物)0.40 寒天0.15 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)1.00 ゲル化剤(増粘多糖類(カラギーナン、ローカストビーンガム))0.43 ピロリン酸第二鉄0.28 香料(チョコレートフレーバー)0.21 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.10 水67.68																		
【トーニチ】 【給材開発】		乳・卵を使用していないプリンです。ココアパウダー、カカオマスを使用し、チョコレート風味に仕上げました。100gあたり鉄分2.5mg、食物繊維を6.0gと栄養成分を強化しました。 ※カップ:紙、フタ:紙、スプーン:紙 【自然解凍】																		

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] 8 国産鮭 メンチカツCa  【西米食品】 【丸和油脂】	50g	162	9.0	5.6	19.6	330	350	18	0.4	0.5	5	0	5	0.01	0.03	0	1.3	0.8	小麦 ●卵 ●乳 ●えび ●かに	さけ 大豆
	60g	衣(パン粉、でん粉、小麦粉、その他)[アメリカ・カナダ他]45.00 さけ[国産]19.80 たらすり身[国産]19.80 玉ねぎ[日本]11.00 食塩0.50 植物油脂0.50 清酒0.30 砂糖0.20 酵母エキス0.10 増粘剤(加工デンプン)2.80 国内産鮭を使用。高温高压水蒸気で骨をまるごと加工している為、カルシウム量が豊富。 【揚】170~180℃の油で約6分油調してください。																		
[業者提出品] 9 ポテトとお米の ささみカツ  【印南養鶏農業】 【印南養鶏農業】	40g	139	13.8	1.6	16.7	355	6	24	0.4	0.4	3	0	3	0.07	0.08	2	0.6	0.9	●小麦 ●卵 ●乳	鶏肉 大豆
	50g	鶏肉(国産ささみ)[鹿児島・宮崎・熊本他(国内)]53.82 【衣】ばれいしょ[アメリカ]8.68 米パン粉[新潟他(国内)]8.68 食塩0.06 香辛料0.02 でん粉0.01 食物繊維0.01 酵母エキス0 水11.15 砂糖1.45 【植物油】(なたね油・パーム油)0.75 食塩0.65 粉末状大豆たん白0.43 香辛料(ペパー)0.22 酵母エキス0.22 加工でん粉2.90 増粘剤(加工でん粉)0.19 水10.76 国産ささみにポテトフレークとお米のパン粉で衣付けしたささみカツです。ポテトの香りと米パン粉のほどよい食感が特長です。アレルゲンは、鶏肉・大豆のみ(27品目)です。ささみは肉の中まで調味しており、しっとりとした食感に仕上がっています。調理しやすい、厚みのバラツキが少ないささみカツです。 【揚】凍ったまま、160~170℃の油で約4分間揚げてください。																		
[業者提出品] 10 ノンオイルドレッシング 梅づくし  【キューピー(株)泉佐野工場】 【キューピー】	1L (1080g)	48	0.9	0.0	11.3	2060	7	5	0.2	0	0	33	3	0.00	0.00	0	0.5	5.2	小麦 大豆	大豆
	醸造酢[タイ・アメリカ他(輸入)]28.00 ぶどう糖果糖液糖11.20 梅肉[輸入]11.00 しょうゆ3.20 食塩1.80 かつお節エキス1.50 調味料(アミノ酸等)1.10 梅酢1.10 こんぶエキス0.80 香料0.30 塩蔵青じそ0.20 増粘剤(キサンタンガム)0.20 酸味料0.20 野菜色素0.10 かつお節0.10 水39.20 梅のさわやかな風味と果肉感のあるノンオイルドレッシングです。かつおのうま味が、野菜はもちろん、肉や魚介類のサラダにもよく合います。 【そのままご使用ください】 ※小麦を含む原材料・・・しょうゆ																			
[業者提出品] 11 天然だしアカモク のり佃煮  【西嶋海苔】 【SN食品研究所】	6g	188	2.2	0.4	44	1100	68	43	1.4	0.3	199	18	0.03	0.12		1.6	2.8	●えび ●かに	かに	
	アカモク[熊本・福岡]42.00 乾のり(有明海産)[熊本]41.30 昆布[北海道]4.77 鯉節[鹿児島]2.20 煮干[大分・長崎]1.65 ほたて干貝柱[北海道]1.43 あじ[大分・長崎]1.18 砂糖(粗糖)1.16 本みりん1.12 発酵調味料1.07 食塩1.05 魚醤(あじ、食塩)0.84 寒天0.23 「減塩タイプ」1食(6g)中0.17g 塩分を気にされる方でも安心してお召上がり頂けます。フレッシュに使用して便利なスティックタイプでお弁当の一品に、持ち運び、配り分に最適です。保存料、増粘剤、化学調味料、着色料、エキス類を使用せずに「海苔=あまのり」と、アカモクによる水溶性食物繊維と、とろみ効果でお楽しみ頂けます。 ごはんの上に直接のせたり、おにぎりの具材や野菜スティックに付けたり、冷奴や納豆料理にまぶしたりしても美味しくお召上がり頂けます。																			
[参考提示品] 12 ポークウインナー スキンレス スライス5mm  【印南養鶏農業】 【印南養鶏農業】	1kg	193	14.3	11.1	7.3	597	4	18	0.4	1.5	4	0	4	0.66	0.14	1	0.0	1.5	●小麦 ●卵 ●乳	豚肉
	豚肉[福岡・佐賀・長崎・大分他(国内)]73.16 でん粉(タピオカ・馬鈴薯)[国内・輸入](コーン)[輸入]6.22 発酵調味料4.39 砂糖1.61 食塩1.24 香辛料(ペパー・オニオン・ガーリック・メース)0.35 水13.03 国産の豚肉を使用しシンプルな配合で作りました。スキンレスタイプのウインナーを5mm厚にスライスしています。サラダ、和え物、炒め物、スープ等、素材としてお使いいただけます。アレルゲンは豚肉のみ、発色剤・着色料・保存料・リン酸塩は使用しておりません。 【炒】凍ったまま、中火で3分間炒めてください。 【煮】凍ったまま、お好みのスープ、シチュー等に入れて約2~3分間温めてください。																			

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)							
[参考提示品] 13 オムレット ケーキ  25g 【丸きんまんじゅう】 【SN食品研究所】	339	7.7	16.9	38.2	76	39	8	0.9	0.8	91	26	97	0.05	0.22	0	0.5	0.2	卵乳 小麦	大豆	
鶏卵[九州]40.63 砂糖18.65 小麦粉12.32 乳等を主要原料とする食品10.47 生クリーム[北海道]4.52 カスタードクリーム(牛乳、砂糖、卵黄、その他)[国内・輸入]4.18 植物油脂3.21 油脂加工食品(水飴、植物油脂)1.65 水飴1.07 もち粉0.26 でん粉0.16 加工デンプン1.49 乳化剤0.52 増粘多糖類0.17 酒精0.04 香料0.02 pH調整剤0.01 (食品素材/ぶどう糖、水飴)0.57 (加工助剤、キャリアオーバー添加物)0.06 フワフワの生地とカスタード入りホイップクリームのおムレットケーキです。 【自然解凍】 冷蔵庫にて解凍してください。																				
[参考提示品] 14 国産イチゴ ジャム  10g 【タカ食品工業】 【タカ食品工業】	199	0.4	0	49.4	7	8	5	0.2	0	0	7	1	0.00	0.00	9	1.0	0.0			
いちご[熊本・佐賀・福岡]48.65 糖類(砂糖・麦芽糖)[輸入]46.55 レモン果汁3.93 ゲル化剤(ペクチン)0.87 JAS特級の国産いちごのジャムです。 パン等への塗布																				
[参考提示品] 15 ほしえぬ 五種豆と五穀  1kg 【コープ食品(株)東北工場】 【キューピー】	167	9.1	2.1	28.3	1	32	47	1.8	1.2	0	15	1	0.18	0.06	0	8.1	0.0		大豆	
えんどう[カナダ]19.30 ガルバンゾー[カナダ他]19.00 レンズまめ[アメリカ他]14.60 大豆[国内・輸入]12.20 あずき[国内・輸入]11.70 押麦[国内・輸入]6.80 もち麦[輸入]6.10 玄米[国内]5.80 赤米[国内]2.80 たかきび[輸入]1.50 還元でん粉分解物0.20 硫酸第一鉄φ えんどう・ガルバンゾー・レンズ豆・黒大豆・あずきの五種豆と、押麦・もち麦・玄米・赤米・たかきびの五穀をミックスしました。 【そのままお使いいただけます】 ※加圧加熱殺菌してあります。 サラダのトッピングやお料理の素材として、色々なメニューにご利用いただけます。																				
[参考提示品] 16 エルドレッシング イタリアン  1L (1070g) 【キューピー(株)泉佐野工場】 【キューピー】	130	0.6	8.7	11.3	1660	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.2		大豆	
醸造酢11 砂糖類(砂糖7 ぶどう糖果糖液糖4) 食用植物油脂8 食塩4 乾燥たまねぎ少量 ガーリックペースト少量 香味食用油少量 香辛料少量 アンチョビソース少量 ローストガーリック少量 酵母エキスパウダー少量 乾燥ピーマン少量 調味料(アミノ酸等)少量 増粘剤(キサンタンガム)少量 香辛料抽出物少量 水62 数種類のハーブとスパイスを効かせたコクとうま味のあるドレッシングです。オイルの量を抑えているので、野菜にかけるのはもちろん幅広いメニューにご使用いただけます。 【そのままお使いいただけます】																				
[参考提示品] 17 チップカール マカロニ  1kg 【奥本製粉】 【SN食品研究所】	379	12.2	1.9	73.9	1	18	55	1.4	1.5	0	9	1	0.19	0.06	0	2.7	0		小麦	
デュラム小麦のセモリナ[カナダ他]100 厳選したデュラム小麦を国内でセモリナ挽きしたものを100%使用し、食べやすく短くカットしたマカロニです。 十分な湯量で茹でて調理してください。(標準湯量はマカロニ1kgに対して10リットルです)沸きこぼれそうになった場合は、さし水はしないで火加減で調節してください。標準茹で時間は、6~10分ですが、メニューによっては調節してください。																				

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	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)								
[参考提示品] 18 香露白湯 無塩(乳抜き)	1kg	422	16.4	39.5	0.1	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.4			
		ポークエキス(豚骨)[国内]50.12 ポークオイル[国内]39.63 酵母エキス[輸入]0.31 酸化防止剤(ビタミンE)0 水9.94 豚骨を丁寧に炊き出し、香辛野菜を使わずポーク本来の香りとコクを生かした上品なスープです。豚骨スープはもとより、和洋中の料理のベースとして幅広くお使いいただけます。10~20倍のお湯に薄めてお使いください本品1kgで10~20リットルのスープになります。料理に応じてお好みで加減して下さい。																		
【ゼンミ食品】 【九州太平商事】																				

お知らせ

* 1月~3月 特別価格キャンペーン *



ぶい照焼
【津田商店】

50g×10袋

ぶりを当社特製の照焼タレに漬けて、じっくり丁寧に焼き上げました。

<調理方法>

【ポイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めて下さい

【蒸し】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めて下さい。

※使用機器等によって、調理時間が異なります。



< 商品の終売について >

●豆あじ粉付(澱ぷん) 【県漁連】 ※ **終売(11月使用分より)**

* 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。

1月分のご注文書もお早めをお願いいたします。

12月17日(月)頃までにいただくと大変助かります。ご協力をお願いいたします。

