

# 物資紹介

平成 30 年度 1 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



明けまして おめでとうございます。 本年も、どうぞよろしくお願ひいたします。  
 3学期の行事にあわせた商品をご紹介します。どうぞご利用ください。



## ひなまつり商品

\* 別紙注文書をご利用ください。



ひなあられ 12g



ひなあられ 5g



ミニ桜餅



むきはまぐり



締切日: 2月7日(木)

2月7日(木)

2月4日(月)

1月31日(木)



もものゼリー(VC&Fe)

- 菜の花ふりかけ 2.5g
- 魚そうめん 500g
- 菜の花 500g

- はんぺんおわん種(赤・白) 1kg

## 卒業・入学お祝い商品

\* 別紙注文書をご利用ください。



すだちゼリー  
40g

締切:2月7日(木)

徳島県産  
すだち果汁  
使用です。  
「巣立ち」  
を祝して!



いちごのジュレ  
50g

卒業用締切: 2月5日(火)  
 入学用締切: 3月5日(火)



祝大福  
40g

卒業用締切: 2月7日(木)  
 入学用締切: 3月14日(木)

## 受験にカツ

\* 別紙注文書をご利用ください。



- 一口モモカツ 30g
- ソフトチキンカツ 60g
- ローストンカツ 40g
- ローストンカツ 50g

★全て常時取扱品ですが、メーカーへの注文が集中する時期のため、早めの注文をお願いいたします。

締切:2月15日(金)

## ※お知らせ※

〈小松菜について〉

●小松菜【SN食品研究所】 ※1月使用分より供給できます

〈キューピーエッグケア(卵不使用)について〉



- ★「りんご」アレルギーを削除しました。アレルギー「大豆」のみ。
- ★大量調理向けに5kgの荷姿を追加しました。(3月使用分より供給できます。)
- ★3種類の酢(モルト酢・穀物酢・醸造酢)をブレンドして、果実酢のようなまろやかさとコクを再現し、おいしく仕上げました。

※2月14日より発売開始ですが、10g・1kgにつきましては、在庫がなくなり次第入れ替えます。

## 【平成30年度3学期九州地区共通選定品】

※ご利用よろしくお願ひ致します。

◆さば味噌煮  
(M・L)  
【極洋】



M: 50g×10  
L: 70g×10

◆白身魚フライ  
(ホキ)  
【日本水産】



50g  
60g

◆国産キャベツの  
メンチカツ  
【大冷】



40g  
50g

◆焼売(肉)  
【ニチレイフーズ】



18g

◆フルーツムース  
【セリア・ロイル】



40g

## 【平成31年度 1学期九州地区共通選定品】

平成31年度1学期分の九州地区共通選定品として、7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、3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
いわしのトマト煮 	40g×10 50g×10	津田商店	新鮮ないわしを改良したトマトソースで煮込み、更に美味しくなりました。アレルギーフリーです。高圧処理され、骨まで食べられます。
子持ちカラフト シシャモフライ 	20g	極洋	新鮮な子持ちカラフトシシャモを使用しており、頭や骨まで丸ごと食べられるフライです。カルシウムも豊富で卵のプチプチした食感をお楽しみいただけます。
きびなごカリカリフライ 	1kg	SN 食品研究所	国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてプリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べられる、アレルギーフリーのきびなごフライです。
オーシャンキング ほぐし身 	1kg	極洋	カニ脚肉風の食感や色にこだわった魚肉練製品のほぐし身タイプです。サラダやスープの彩りとしてご使用ください。乳・卵・小麦由来とした原材料を使用しておりません。
Caたっぷりオムレツ (トマトミート) 	40g・60g 40g×10 60g×10	キューピー	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。
アセロラゼリー (Fiber&Fe 入り) 	40g	ニチレイフーズ	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カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg
瀬戸内産レモンゼリー (はちみつ風味) 	40g	SN 食品研究所	瀬戸内産レモンを使用した爽やかな味わいのゼリーです。

### 【学校給食用基準パンの「食塩相当量」の実測値について】

本会では県内すべての委託加工工場のパン品質審査会を実施いたしました。(結果は1月号の広報誌) その中の「食塩相当量」について実測値を計測いたしましたので、ご報告いたします。

塩分値 (でき上がり重量)	0.86g~0.89g	0.90g~0.99g	1.00g~1.05g
100g 当たり	0.86g~0.89g	0.90g~0.99g	1.00g~1.05g
委託加工工場数	4 工場	20 工場	6 工場

※委託加工工場数 30 工場の平均値は、**0.951g** です。