

物資紹介

平成30年度 3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



2月に行われました物資委員会で、平成31年度1学期分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。



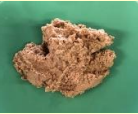
No.1




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 オーバー等による 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)								
[共通選定品] 1 いわしのトマト煮 	40g × 10	217	14.1	12.9	11.0	440	200	27	1.8	0.9	6	47	10	<0.01	0.27	<1	0.7	1.1	-	-	
		いわし[青森・北海道・千葉・鳥取・他(国内)]70.00 トマトケチャップ[トマト:チリ・スペイン]9.45 砂糖5.13 本みりん2.85 たまねぎ2.65 トマトピューレ[チリ・スペイン・他(輸入)]1.62 レモン果汁0.81 米粉0.81 食塩0.45 ブラックペッパー0.04 水6.19 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。アレルギーフリー商品です。高圧処理をしておりますので、骨まで食べられます。 【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めて下さい。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分温めて下さい。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。 ※本会の可食分のみの食塩相当量は、0.5~0.6%となりました。 タレ付き具合や量により若干の誤差が生じること、検査は実験レベルでの自主検査結果です。																			
【津田商店】 【津田商店】																					
[共通選定品] 2 子持ちカラフトシシャモフライ 	20g	179	12.0	7.8	15.3	120	217	40	1.1	1.4	72	1	72	0.03	0.19	1	0.8	0.3	小麦	大豆	
		カラフトシシャモ[ノルウェー・カナダ・アイスランド・ロシア]60.00 パン粉10.00 打ち粉(小麦粉)5.00 バッターミックス{小麦粉4.96 大豆たん白0.68 コーンフラワー0.68 でん粉(小麦)0.41 食塩0.07 水18.20} 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。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で約3分間揚げてください。																			
【極洋食品】 【極洋】																					
[共通選定品] 3 きびなごのカリカリフライ 	1kg	202	13.3	6.8	21.0	163	340	36	1.2	1.4	0	0	0	0.05	0.17	3	1.1	0.4	-	-	
		きびなご[鹿児島・長崎]63.00 還元水飴(とうもろこし、馬鈴薯、甘藷、タピオカ)0.80 たん白加水分解物(とうもろこし)0.30 砂糖0.10 しょうが0.10 食塩0.10 発酵調味料0.10 【衣】[じゃがいも[ドイツ]14.40 でん粉(コーンスターチ、馬鈴薯)4.50 米粉パン粉3.60 玄米粉3.40 植物油(なたね)0.60 食塩0.10 酵母エキス0.10 香辛料(白胡椒、青唐辛子)φ}揚げ油(なたね、パーム)5.00 加水3.80 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。 【揚】凍ったまま約160℃の油で約3分30秒間揚げてください。																			
【ハートフーズ21】 【SN食品研究所】																					
[共通選定品] 4 オーシャンキングほぐし身 	1kg	81	10.4	0.4	9.0	662	8	14	0.1	0.2	11	0	11	0.02	0.05	0	0.0	1.7	-	-	
		【魚肉】[たら[アメリカ]39.80 ほき[アルゼンチン]19.90] 食塩1.49 砂糖1.49 発酵調味料1.19 でん粉0.99 たん白加水分解物(かつお)0.99 植物油(エゴマ)0.01 /加工でん粉3.96 着色料(紅麴)0.51 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.01 ・水29.66 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・小麦を由来とした原材料を使用しておりません。 【ボイル】15分ほど熱湯でボイルしてください。 【自然解凍】																			
【キョクヨーフーズ】 【極洋】																					



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] 5 Caたっぷりオムレツ(トマトミート)   【キューピータマゴ】 【キューピー】	40g	185	7.0	13.5	8.8	385	229	9	1.0	0.7	74	56	83	0.04	0.22	1	0.2	1.0	卵	大豆 鶏肉	
	40g	【40g】 液卵[群馬・埼玉・他(国内・輸入)]48.30 油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)10.30 トマトケチャップ[トマト:アメリカ・他(輸入)]5.30 たまねぎ3.60 トマトピューレ[国内・輸入]3.60 鶏肉[国内・輸入]2.70 でん粉発酵調味料1.40 植物油脂(なたね、大豆、パーム他)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																			
	60g	180	6.9	13.0	9.1	385	229	9	1.0	0.7	71	66	80	0.04	0.21	1	0.3	1.0			
	40g x 10	【60g】 液卵[群馬・埼玉・他(国内・輸入)]45.90 油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩)9.80 トマトケチャップ[トマト:アメリカ・他(輸入)]6.60 たまねぎ4.40 トマトピューレ[国内・輸入]4.40 鶏肉[国内・輸入]3.30 でん粉発酵調味料1.40 植物油脂(なたね、大豆、パーム他)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																			
60g x 10	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)】凍ったまま、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分間位加熱してください。 【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20分間位加熱してください。																				
[共通選定品] 6 アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)   【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】	40g	99	0.1	0.0	28.8	82	0	0	9.3	0.0	0	0	0	0.00	0.00	270	8.4	0.2	-	りんご	
	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 /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 ゲル化剤{増粘多糖類(カラギナン等)}0.38 クエン酸鉄Na0.08 野菜色素0.05 クチナシ色素0.01 香料(プラムエッセンス、フルーツフレーバー)0.01 カロチノイド色素φ ・水38.57 ※りんごを含む原材料...香料 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 ※カップ:紙、フタ:紙、スプーン:紙 【自然解凍】自然解凍して召し上がってください。 解凍時間の目安: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																				
[共通選定品] 7 瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味)  【ネージュ】 【SN食品研究所】	40g	100	0.0	0.0	26.2	25	2	0	0.0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	153	0.5	0.1	-	大豆	
	糖類{ぶどう糖果糖液糖8.00 砂糖7.00 水あめ6.00 ぶどう糖5.50} レモン果汁[瀬戸内]5.00 デキストリン3.00 寒天0.18 /ゲル化剤{増粘多糖類(ジェランガム、ローカストビーンガム、キサンタンガム)}0.42 香料(レモンフレーバー、ハチミツフレーバー)0.20 ビタミンC0.15 酸味料(クエン酸)0.04 着色料(クチナシ)φ ・水64.51 ※大豆を含む原材料...ゲル化剤(増粘多糖類) 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。 ※カップ:紙、フィルム:紙、スプーン:紙 【自然解凍】自然解凍してお早めにお召し上がりください。 解凍時間目安 室温解凍25℃約1時間10分 室温解凍15℃約1時間30分																				

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)							
8 国産大豆の 豆腐ミートボール Fe・Ca 	1kg	181	13.2	10.5	7.3	328	274	32	6.4	1.0	13	0	13	0.15	0.08	2	1.2	0.8	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
【エム・シーシー食品】 【エム・シーシー食品】		食肉〔鶏肉〔九州各県・岩手・青森・他(国内)〕32.49 豚肉〔九州各県・茨城・千葉・沖縄・他(国内)〕14.44〕豆腐〔大豆：兵庫〕21.66 たまねぎ〔兵庫・大阪・和歌山・京都・愛知・北海道・香川・他(国内)〕18.05 【つなぎ】〔パン粉3.61 粉末状植物性たん白(小麦)1.81 でん粉(馬鈴薯)1.66〕粒状植物性たん白(大豆)3.61 しょうゆ1.08 食塩0.58 砂糖0.36 香辛料(白こしょう)0.05 炭酸カルシウム0.58 ピロリン酸第二鉄0.02 ※1kg:100~120個(1個当たり8g~10g) 国産(兵庫県産)サチユタカ大豆を天然にがりで寄せた、滑らかで濃厚な豆腐を使用し、国産の鶏肉、豚肉を加えてふんわりやわらかく仕上げたミートボールです。乳・卵由来原料は使用しておりません。 栄養強化として100g当たりカルシウム274mg、鉄分6.4mg摂取できます。 【煮】お好みのスープ、ソースで約8分間煮込んでください。 【揚】150℃の油で約5分間揚げてください。 																		
		145	3.9	2.5	26.6	320	11	22	0.6	0.4	0	3	0	0.06	0.02	7	2	0.8	小麦 卵 乳	牛肉 大豆
9 北海道サクッと 男爵コロッケ (牛肉入り) 	60g	【野菜】 〔ばれいしょ〔北海道〕45.15 たまねぎ〔北海道〕1.69〕砂糖4.10 粒状植物性たん白(大豆)1.35 パン粉1.17 牛肉〔オーストラリア〕0.90 食塩0.47 香辛料(こしょう)0.03 【衣】 〔パン粉18.37 小麦粉1.51 でん粉(とうもろこし)1.17 植物油(大豆、なたね)1.14 食塩0.03 脱脂大豆粉φ 脱脂乳粉φ 粉末卵黄φ〕／加工でん粉0.60 増粘多糖類(グァーガム、カロブベーンガム)0.13 調味料(アミノ酸)0.12 カロチノイド色素φ・水22.07 北海道産男爵いもを限定使用し、少し甘めの味付けにサクッと軽い衣で仕上げました。 【揚】凍ったままの商品を170~180℃の油で約4分揚げてください。																		
【北海道フーズ】 【ニチレイフーズ】																				
10 ササミフライ (チーズ入り) 	50g	136	15.3	2.7	11.8	-	38	24	0.3	0.5	14	1	14	0.07	0.08	1	0.5	0.9	小麦 乳	大豆 鶏肉 りんご
【マルイ食品】 【マルイ食品】		鶏肉(若鶏肉、ささ身、生)〔鹿児島県・宮崎県・熊本県・他(国内)〕50.82 プロセスチーズ4.51 チキンスープ0.61 食塩0.42 しょうゆ(大豆を含む)0.24 りんご発酵調味液0.20 発酵調味料0.16 おろししょうが0.08 酵母エキス0.03 おろしにんにく0.03 乳化剤(ポリリン酸Na)0.09 増粘多糖類(グァーガム、キサンタンガム、アラビアガム)0.07 膨張剤0.02 水20.15 【衣】 パン粉(生)18.73 パン粉(乾燥)2.06 小麦粉1.39 コーンスターチ0.20 香辛料(こしょう混合粉)0.09 砂糖0.08 食塩0.02 小麦たん白φ ソフトなササミとマイルドなチーズが良く合います。揚げたてのどろーりとろけたチーズと、サクサクとした口当たりが人気です。 【揚】たっぷりの油を150~160℃に熱し、凍ったままの本品を入れ、5分程度加熱してください。 ※加熱中に水が入ると油がはねます。霜は取り除いてください。 ※加熱後は熱くなっています。やけどにご注意ください。 ※肉に調味液を染み込ませる加工をしています。中心部まで十分に加熱してください。 ※大量に調理する場合、調理時間が異なることがあります。 ※ササミの筋膜が繊維状に見えることがあります。 ※60gもあります。																		

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)	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] 11 モチクリーム アイス(バニラ)  40g 【サンワ】 【新栄物産】	295	1.9	11.0	48.0	43	33	7	0.0	0.3	4	2	5	0.02	0.04	0	0.6	0.1	乳	大豆	
乳等を主要原料とする食品[マレーシア・日本他]32.09 砂糖28.10 もち米粉(もち米、砂糖)12.04 粉あめ6.47 全粉乳2.59 脱脂濃縮乳1.62 ポリデキストロース0.65 デキストリン0.58 脱脂粉乳0.39 粉末油脂0.32 でん粉0.03 加工でん粉1.25 糊料(加工でん粉、増粘多糖類)0.54 グリシン0.26 香料(バニラ香料:とうもろこし、ミルク香料)0.18 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン:大豆)0.16 メタリン酸Na0.07 PH調整剤0.04 水12.62 濃厚なバニラアイスをお餅で包餡しています。常温でお餅が少し溶ける程度に時間を置いて頂くとお餅の「もちっと」した食感が楽しめます。お好みでお召し上がり下さい。 ※喉に詰まらせないように注意してお召し上がり下さい。 【そのままお召し上がり下さい】																				
[業者提出品] 12 ヨーグルト レーズン  10g 【東洋ナッツ食品】 【アオキ】	480	4.6	21.7	66.5	46	122	41	32.3	0.8	24	18	25	0.14	0.18	0	3.3	0.1	乳 ●落花生 ●小麦 ●卵 ●えび	大豆 ●カシューナッツ ●ごま ●鶏肉 ●豚肉	
【チョコレートコーティング】砂糖[日本・オーストラリア他]24.45 植物油脂18.35 全粉乳7.69 発酵乳粉末3.55 乳糖3.37 ココアバター3.16 フラクトオリゴ糖0.61 オイルコートレーズン[アメリカ]37.15 水あめ0.56 乳化剤(大豆)0.31 光沢剤0.20 酸味料0.17 ピロリン酸鉄0.13 香料0.01 【粉糖】砂糖0.26 でん粉分解室0.01 【乳酸菌粉末】植物性乳酸菌(殺菌)0.01 でん粉分解物0.01 干しぶどうにヨーグルト味のチョコレートをコーティングしました。 ※販売期間:10月使用分~5月使用分まで																				
[参考提示品] 13 冷凍 レバーミンチ  500g 【鹿児島協同食品】 【JA食肉かごしま】	157	25.3	5.4	1.8	68			16	11.0	6.0	12000			0.27	3.26	21		0.2	豚肉	
豚レバー[国産]100 豚レバーを焼成し、ミンチにしました。炒め物の具材としてご利用ください。 【炒】炒めてご利用ください。																				
[参考提示品] 14 レバーそぼろ  1kg 【ホリカフーズ】 【カセイ食品】	171	27.1	4.4	4.2	671	8	27	12.7	4.7	19740	42	19740	0.54	2.50	28	0.0	1.7		鶏肉	
鶏レバー[岩手・青森]71.80 てん菜調味液[北海道]3.65 砂糖2.72 食塩0.75 香辛料(ジンジャー0.03・ホワイトペッパー0.03・ローレル0.01) 仕込水21.01 鶏レバーを使い易いそぼろ状に加工しておりますので、いろいろな料理にご利用いただけます。レバーは、鉄・カルシウム・各種ビタミンなど、多くの栄養素を合わせ持つ優れた商品です。 カレー・ミートソース・三色ご飯・麻婆豆腐・きんぴら、その他いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。																				

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)	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)													
[参考提示品] 15 ディープ カレールウ CaFe強化  【日本糧食】 【日本糧食】	1kg	478	6.1	28.9	48.2	3700	583	268	7.0	0.7	Tr	69	11	0.12	0.04	Tr	3.1	9.4	小麦	●豚肉
		小麦粉(国内製造)[アメリカ・カナダ]41.20 食用油脂(ラード、パーム油)21.10 糖類(砂糖、ぶどう糖)10.10 食塩7.70 カレー粉7.70 トマトペースト3.30 オニオンパウダー2.40 ガーリックパウダー(デキストリン)1.90 ドロマイド1.90 酵母エキスパウダー0.60 カラメル色素1.90 ヘム鉄0.20 濃い色合いのカレールウにCaとFeを強化しました。いろいろなカレー料理の素や各料理のベースとしてご利用ください。 一人当たり15~20g程度のルウを各具材が八分程度煮えたところで60℃程度のお湯で湯溶きしたルウを入れ、お好みの時間煮込んでください。 																		
[参考提示品] 16 素焼き アーモンド  【東洋ナッツ】 【アオキ】	10g	647	20.2	53.8	20.5	0	260	310	3.7	3.7	0	9	1	0.03	1.04	0	10.9	0.0		●落花生 ●大豆 ●ごま ●カシューナッツ ●鶏肉 ●豚肉
		アーモンド[アメリカ合衆国]100 油を使わずじっくりと時間をかけてローストしたアーモンドです。塩で味付けしていないので、塩分摂取量を抑えることができます。 そのままお召し上がりください。																		

※ お知らせ ※ (平成31年4月~)

● 千草焼き【マルイ食品】

※40gの取扱いを始めます。

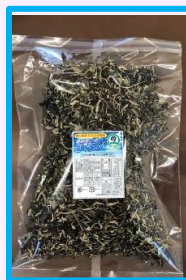


40g×10(400g)

60g×10(600g)

● カットきくらげ(鹿児島県産)
【沖永良部きのこ】

※3mmスライスです。



200g

※4月供給予定です。

● ペンネツテ(ペンネ)
【日本製粉】

※小さいサイズに替わります。

約2cm → 約1cmへ



1kg

● クルミ【正栄食品】

※小さいサイズに替わります。

LMP → LSP へ



1kg

※ローストしてありません。

< 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
(注文数量は5kg以上)



期間:4月8日~4月18日

(天気・気温状況により変動する可能性もあります)

- ★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。届き次第、水を取り替え、冷蔵保管が必要です。



※平成31年度は、『つわぶき水煮』の供給は出来ません。



< 5月の季節・新年号祝商品 >

~ご注文は別紙の注文書をご利用ください~



★八女茶ムース
40g



★新年号祝
祝大福40g



● 粉末茶
100g入

● 微粉抹茶
100g入

● 粉末茶(粗)
100g入

※ふりかけ等にご使用ください。

締切:4月12日(金)

* 特別価格キャンペーン *

< 平成31年度 1学期 (4月使用から7月使用分まで) >

★国産大豆の
豆腐ミートボールFe・Ca
(乳・卵抜き)
1kg [MCC食品]



※平成31年度1学期持ち帰り品

★枕崎産かつおのメンチカツ
50g [給材開発]

★スティックドッグ(卵抜き)
50g [MCC食品]

★国産鶏と豚のミートボールFe
(乳・卵抜き)
1kg [MCC食品]

★ローズハム(短冊)
500g [印南養鶏農業]

★ポークスティックスキンレス
30g
40g
[印南養鶏農業]

< 平成31年度 6・7月限定 >



★青うめゼリー
[給材開発]
40g

※鉄分4.0mg、食物繊維約0.8g、ビタミンC100mg強化しています。

* 商品の終売・入替・休売等のお知らせ 第2弾 *

※商品の変更等については、平成31年度物資価格表にて再度お知らせします。
(平成31年度物資価格表は4月下旬頃に配付予定です。不明点等はお問い合わせください。)

《 今年度にて終売商品 》

- 九州産のゆずゼリー 40g < 宝幸 >
- 国産かんきつゼリー 50g < 愛知ヨーク >
- スクールミートボール **6g** < MCC食品 > ※10gの取扱いのみ
- ぶりメンチカツ 50g < 鹿児島県漁連 >
- 国産キャベツのメンチカツ(カレー風味) 50g < 大冷 >

《 今年度にて休売商品 》

- ベビー帆立(ほたて貝) 1kg < 鹿児島県漁連 >

《 来年度より入替・変更商品 》

- 煮込みミートボール(焼き目付き) 1kg < MCC食品 >
 - ➔ 煮込みミートボール (焼き目なしになります。) 約5g
- 肉ぎょうざ 18g < テーブルマーク >
 - ➔ スクールギョーザ 18g < テーブルマーク > **入替**
- カレークノーテル 50g・60g < 新栄物産 >
 - ➔ ※リニューアルする予定です。
- 里芋れんこん鶏つくね 1kg < 印南養鶏農業 >
 - ➔ ※リニューアルします。
「根菜入りつくね」に名前も替わります。

