

物資紹介

令和元年度 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月に行われた物資委員会で、令和元年度3学期からの取扱品を検討した結果、下記のとおり決定しました。ご利用いただきますようお願いいたします。

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)							
[共通選定品] 1 いわし生姜煮  【津田商店】 【津田商店】	40g	247	12.5	18.3	8.1	500	160	21	1.7	0.8	5	<1	5	<0.01	0.19	<1	0.4	1.3	小麦	大豆
	10	いわし〔国内・輸入〕70 砂糖4.89 しょうゆ3.35 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)1 生姜0.51 食塩0.29 水17.62 減塩リニューアルしました！生姜の割合を増やし、いわし独特の臭みを抑えて食べやすく仕上げております。高圧処理され、骨まで柔らかく食べられます。 本会検査室による魚のみの塩分実測値 0.8%																		
	50g	【ボイル】凍ったまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めて下さい。 【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。 <通常取扱い品のため価格が安くなります。>																		
[共通選定品] 2 ホキフライ (青さ入)  【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】	40g	136	13.1	2.2	15.1	395	21	32	0.5	0.4	26	9	26	0.05	0.11	0	0.8	1	小麦	大豆
	50g	ホキ〔ニュージーランド〕60 〈衣:パン粉14.7 ミックス粉(小麦粉6.05 でん粉0.86 食塩0.39 大豆たんぱく0.39 ぶどう糖0.09) ショートニング0.34 青さ0.3 食塩0.17 香辛料(ホワイトペッパー)0.17 増粘多糖類(ミックス粉に含む)(グアーガム・キサンタンガム)0.08 水16.46 ニュージーランド産の鮮度の良いホキを使用しています。原料を全解凍せず半解凍(-3℃~5℃)で切身にし、余分なドリップを出さないように衣を付けており、ワンフローズンに近い品質で製造しています。 【揚】凍ったまま170℃に熱した油で5分以上揚げてください。																		
	50g	【揚】凍ったまま170℃に熱した油で5分以上揚げてください。																		
[共通選定品] 3 中華風つくね  【マルイ食品】 【マルイ食品】	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
	1kg	鶏肉〔国内〕62 豚脂13 たまねぎ〔国内〕7 にら〔国内〕0.6 コーンスターチ2.5 パン粉(小麦を含む)2.5 砂糖1.5 植物油(ごま油)0.9 植物油(大豆油)0.6 しょうゆ1 食塩0.9 オイスターソース(大豆を含む)0.6 おろしにんにく0.5 香辛料(こしょう 白粉)0.1 調味料(アミノ酸)〔L-グルタミン酸ナトリウム〕0.3 水6 国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風に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5g~7gと小さくしてあります。 【煮】凍ったままの商品を袋から取り出し、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。 <通常取扱い品のため価格が安くなります。>																		
	1kg	【煮】凍ったままの商品を袋から取り出し、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。 <通常取扱い品のため価格が安くなります。>																		

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)	
4 春巻Fe (米粉入り)  	35g	330	4.9	22.3	27.4	310	11	8	9	0.2	0	589	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8	小麦	大豆 豚肉	
		【35g】豚肉(国内)17.35 野菜16.9(にんじん7.07 たまねぎ6.62 キャベツ3.21) 植物油脂5.48 豚脂1.93 しょうゆ1.54 小麦粉1.54 ショートニング1.38 はるさめ1.29 でん粉1.29 しょうがペースト1.03 ポークビヨン0.96 ポークエキス0.64 発酵調味料0.64 酵母エキス0.39 砂糖0.32 乾燥しいたけ0.26 たん白加水分解物0.06 香辛料0.03 [皮]小麦粉(国内製造)23.45 植物油脂4.56 米粉1.74 粉あめ1.3 ショートニング1.15 食塩0.33 ソルビトール1.3 乳化剤0.1 クエン酸鉄Na0.08 増粘剤(キサンタンガム)0.01 水12.95																			
		306	5	19.2	28.4	330	11	9	9	0.2	0	627	52	0.04	0.02	4	1.2	0.8			
50g 皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料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】 油を170~180℃に温めます。凍ったままの商品を揚げてください。 35g: 170~180℃ 約4分半 50g: 170~180℃ 約5分半 <通常取扱い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】																				
		5 チョコプリン (乳・卵不使用) 	40g	115	1	4.2	25.7	42	1	Tr	2.5	Tr	0	0	0	0.00	0.00	0	6	0.1	大豆
				グラニュー糖[北海道]8 ポリデキストロース7.6 果糖7 ココアパウダー[アフリカ・東南アジア]3 カカオマス[アフリカ・東南アジア]2.1 ショートニング2 食用加工油脂0.4 寒天0.15 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)1 ゲル化剤(増粘多糖類)0.43 ピロリン酸第二鉄0.28 香料0.21 乳化剤0.1 水67.68																	
乳と卵を使用せず作ったチョコレート味のプリンです。100gあたり鉄分2.5mg、食物繊維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】																					
6 荒挽つくねミニ Fe・Ca 	1kg	209	15.0	10.7	11.4	436	338	189	6.4	1	32	1	32	0.06	0.10	2	0.9	1.1	小麦 ●卵 ●乳	鶏肉 大豆	
		鶏肉[国内]55.05 つなぎ:でん粉(タピオカ、馬鈴薯)5.29 パン粉4.4 粉末状植物性たん白(小麦)(大豆)3.96 玉ねぎ[国内]13.21 粒状大豆たん白2.2 砂糖1.69 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)1.38 発酵調味料1.06 食塩0.85 酵母エキス0.31 鉄含有酵母0.11 香辛料(ペパー)(メース)0.01 水10.48																			
		国産の鶏肉を使用したつくねを歯ごたえのよい荒挽きタイプに仕上げ、小粒で食べやすいサイズに仕上げました。鉄分を6.4mg(100g当)、カルシウムを338mg(100g当)含んでいます。煮込み素材として、又は油で揚げてあんかけにもご利用頂けます。 1kg: 約120~140個 【揚】 凍ったまま、約150℃の油で約3分間揚げてください。 【煮】 凍ったまま、お好みのスープ、シチューなどに入れて4分間温めてください。 <通常取扱い品のため価格が安くなります。>																			
【印南養鶏】 【印南養鶏】																					

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)							
[持ち帰り品] 7 ふわふわ スクランブルエッグ  【富士食品】 【九州太平商事】	1kg	271	7.7	24.5	2.4	323	31	7	1.1	0.8	85	10	91	0.04	0.26	0	0	0.8	卵	大豆 ゼラチン
九州産の鶏卵を使用し、ふわふわした食感に仕上げたスクランブルエッグです。 解凍後そのままお召しあがりください。 ボイルする場合は、凍ったままの製品を80℃～90℃のお湯に入れて15分～20分ほどボイルしてください。スチームコンベクション使用の場合は20分～30分加熱してください。 ※たまごそぼろ[キューピー]がこちらの商品に切り替わります。		鶏卵[九州]60.83 植物油12.17 豚脂6.08 醸造酢0.61 食塩0.61 ゼラチン0.24 加工澱粉2.43 水17.03																		
[持ち帰り品] 8 杏仁風 カットデザート (Ca&Fe)  【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】	1kg	100	0.1	1.8	20.9	19	250	131	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0.1	●乳	大豆
豆乳の風味を活かしたなめらかで口どけの良い杏仁風のダイス状のデザートです。不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。 【自然解凍】室温(約25℃)で50～60分 【流水解凍】水温(約20℃)で15～25分		糖類(果糖ぶどう糖液糖)16.26 糖類(水あめ)6.47 豆乳加工品4.9 ドロマイト1.09 加工でん粉1.89 ゲル化剤(増粘多糖類)1.29 クエン酸鉄Na0.07 香料0.04 水67.99																		
[業者提出品] 9 Feパテ黒ごま  【カセイ食品】 【カセイ食品】	15g	315	3.7	7.2	58.9	6	156	48	10	0.8	0	2	0	0.04	0.02	0	1.7	0		ごま
吸収性に優れたヘム鉄(豚由来)を配合したごまの風味豊かな黒ごまペーストです。本製品1個で不足しがちな鉄分を1.5mg摂取できます。また、ヘム鉄特有の味と臭いを抑え、おいしく仕上げております。絞りやすいスティックタイプの袋入りですので、使い切りができて、たいへん衛生的です。		水飴42.23 砂糖16.05 ごま11.4 増粘剤(加工でん粉)2.44 ヘム鉄0.4 乳化剤0.17 香料0.04 仕込水27.27																		
[業者提出品] 10 県産鶏と豆腐の ナゲットFe&Ca  【鹿児島協同食品】 【JA食肉かごしま】	40g 50g	217	10.3	15.2	9.8	240	99	17	15.6	0.3	12		32	0.05	0.03	2	0.8	0.6		大豆 鶏肉
鹿児島県産鶏肉、甘藷でん粉を使用した地産地消商品です。 【揚】170℃の油で約3分間揚げてください。 【焼】220℃のスチームコンベクションで15～20分加熱してください。		鶏肉[鹿児島]29.09 豆腐23.99 玉ねぎ[国内]13.09 人参[国内]1.46 粉末状大豆たん白2.4 かつお節0.73 植物油0.36 おろし生姜0.36 食塩0.29 乾しいたけ[国内]0.15 香辛料0.07 こんにゃく粉0.07 でん粉3.67 米粉2.08 玄米粉1.21 コーンフラワー1.21 揚げ油(菜種油)9.09 加工でん粉1.21 調味料(アミノ酸)0.36 膨張剤0.15 クエン酸第一鉄Na0.15 炭酸Ca0.15 増粘剤(加工でん粉)0.1 乳化剤0.06 凝固剤0.01 水8.49																		

特別価格キャンペーン

ローストンカツ [SN食品]

40g

50g



期間:12月~3月まで大変お得な価格になります。価格はお問い合わせください。



1枚物の豚ロース肉に味付けし、サクツとしたパン粉で仕上げた商品です!

令和元年度 学校給食調理技術講習会のお知らせ

調理講習会は、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: 令和2年2月19日(水)
- ・講師: 料理家 栗原 友 氏
- ・場所: 公益財団法人 鹿児島県学校給食会
始良市 脇元1066-1
- ・受講定員: 40名



〈プロフィール〉

1975年生まれ、東京都出身。2012年から4年間、築地「斉藤水産」に勤務した。現在は料理教室を中心に活躍する傍ら、魚教室の啓蒙や、魚を用いた食育に力を入れている。また、東京・浅草の遊園地「花やしき」内の居酒屋「夜のさわぎ」をはじめとする飲食店のプロデュースなど、幅広く活躍中。近著に『クリトモの大人もおいしい離乳食』(扶桑社)、『クリトモのさかな道 築地が教えてくれた魚の楽しみ方』(朝日新聞出版)。

*詳細につきましては、後日、案内文書をお送りいたします。

1月分ご注文についてお願い

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月分のご注文もお早めをお願いいたします。12月16(月)頃までに
いただけると大変助かります。ご協力お願いいたします。

