

物資紹介





令和元年度 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

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)	7品目	21品目
											A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)				
											レチノール (μg)	β胡萝卜素量 (μg)	ビタミンD ₂ 相当量 (μg)							
1 いわしかぼす レモン煮 	40g × 10	216	15.9	11.2	13.0	580	240	25	1.8	0.9	2	<1	2	<0.01	0.22	<1	1	1.5	小麦	大豆 ●オレ ンジ
		いわし[国内・輸入]70.00 砂糖9.69 しょうゆ5.67 かぼす果汁[大分]2.25 レモンペースト(レモン 砂糖 還元水あめ)1.62 本みりん1.57 でん粉(甘藷)0.95 レモン果汁0.68 食塩0.43 水7.14 いわしをかぼすとレモンの特製タレで仕上げました。さわやかな風味のおいしい煮付けです。高圧処理をしており、骨まで軟らかく食られます。 本会検査室による魚のみの塩分実測値 40g:1.0% 50g:0.9% 【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。																		
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 小麦粉9.96 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 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。																		
3 北海道サクッと 男爵コロッケ60 (牛肉入り) 	60g	145	3.9	2.5	26.6	-	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
		野菜(ばれいしょ45.15 たまねぎ1.69) 砂糖4.10 粒状植物性たん白1.35 パン粉1.17 牛肉0.90 食塩0.47 香辛料0.03 [衣]パン粉18.37 小麦粉1.51 でん粉1.17 植物油脂1.14 食塩0.03 脱脂大豆粉0 脱脂粉乳0 粉末卵黄0 加工でん粉0.60 増粘多糖類0.13 調味料(アミノ酸)0.12 カロチノイド色素0 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ツとした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。																		
4 Caたっぷり オムレツ (トマトミート) 	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】 液卵[群馬・栃木・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		
		【60g】 液卵[群馬・栃木・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																		
40g × 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。																			
	60g × 10	<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。 <ボイルタイプ> 【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。																		
【キューピータマゴ】 【キューピー】																				

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	
											A			B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)				
											レチノール (μg)	β-カロテン (μg)	ビタミンA活性当量 (μg)							
7品目	21品目																			
5 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29.77(豚肉[北海道]16.54 鶏肉[国内]13.23) たまねぎ[国内]21.26 豚脂8.51 つなぎ4.73(でん粉4.49 粉末状植物性たん白0.24) 粒状植物性たん白4.73 チキンブイオン3.31 糖類3.26(ぶどう糖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0.40 粉末大豆0.16 水8.09																		
【伊勢丸食品】 【ニチレイフーズ】		・安心逸品チキンブイオンを使用し、コクと旨味を引き出しました。 ・国産豚肉、国産玉ねぎを使用。 ・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。 ※1トレイ(20個)単位での注文をお願いします。																		
6 アセロラゼリー (Fiber & Fe入り) 	40g	99	0.1	0.0	28.8	-	0	0	9.3	0.0	0	0	0	0.00	0.00	270	8.4	0.2	-	りんご
【共通選定品】		アセロラ果汁[ブラジル・ベトナム他]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0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)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0.01 カロチノイド色素0 水38.57																		
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】		※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																		
7 冷凍フルーツ ムース 	40g	144	2.3	6.1	20.5	34	72	8	φ	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9.6 みかんさのうシラップ漬け(みかん、砂糖・異性化液糖)5.3 植物油脂(ヤシ油)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、タラガム)0.68 香料(バニラ、プリン)0.21 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)酸味料(クエン酸)(みかんさのうシラップ漬け由来)0.12 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 【自然解凍】																		
8 あじフライ 	40g 50g	162	14.7	4.2	15.2	367	47	28	0.6	0.8	4	1	4	0.11	0.09	0	0.8	0.9	小麦	大豆
【持ち帰り品】		アジ[ニュージーランド]60.00 (衣)パン粉(イーストフード)15.00 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 その他0.09 ショートニング0.34 食塩0.17 香辛料0.17 増粘多糖類(ミックス粉に含む)0.08 水16.46																		
【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】		ニュージーランド産のアジを現地の加工場で一次加工(フィレ、骨取)し凍結。福岡の工場でカット→衣付けしています。解凍によるドリップを出さないように低温(-5℃前後)でカットしています。大型のアジを肉厚にカットしていますので、開きアジとはちがった食感に仕上がっています。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で約5分以上揚げてください。																		

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、オーパー等)に由来するもの	7品目	21品目		
											A								B ₁	B ₂
										レチノール (μg)	βカロテン (μg)	ビタミンD (μg)	(mg)	(mg)	(mg)					
9 【持ち帰り品】 いかねぎ焼 (卵抜き)  【ナカシン冷食】 【給材開発】	50g	182	10.9	11.3	7.8	430	15	22	0.2	0.5	2	120	12	0.02	0.03	3	0.3	1.1	-	いか 豚肉 やまいも
		魚肉すり身[北海道、東南アジア主体]31.92 いか[ペルー、チリ他]27.93 豚脂[鹿児島]10.77 ねぎ[宮崎、鹿児島、熊本]7.98 やまいも[千葉、青森、北海道、鹿児島主体]3.99 でん粉[北海道]3.99 砂糖1.32 雑酒1.04 食塩0.68 調味料(アミノ酸)0.40 水9.98 白身魚のすり身に「やまいも」を入れてふわっとした食感に仕上げた生地の中にイカを約27%とたっぷり配合しました。イカの食感とねぎの風味がおいしい商品です。焼き、揚げ、蒸し調理対応です。 【焼】 予熱後、冷凍のままの本品を約200℃で15分程度加熱してください。 【揚】 冷凍のままの本品を約170℃～180℃の油で4分程度揚げてください。 【蒸】 冷凍のままの本品を蒸し機で約10分程度加熱してください。																		
10 【持ち帰り品】 きびなごフライ  【石井商店】 【トクスイフーズ】	1kg	146	13.8	3.5	13.5	226	65	26	0.9	1.2	0	1	Tr	0.04	0.15	2	0.7	0.6	小麦	-
		きびなご[長崎、鹿児島]60.00 パン粉15.00 小麦粉6.80 たまねぎ[国内]1.70 植物油脂(なたね油)1.70 食塩0.20 水14.60 1袋:80～120個 長崎または鹿児島で水揚げされた新鮮なキビナゴを特製のバター液とサクサクの焙焼パン粉で包みました。骨まで丸ごと食べられます。 【揚】 凍ったまま170～180℃の油で2～3分間揚げてください。																		
11 【持ち帰り品】 たちうおつみれ  【石井商店】 【トクスイフーズ】	1kg	234	11.7	14.5	12.9	471	9	20	0.1	0.3	36	0	36	0.01	0.05	1	0.1	1.2	小麦	-
		魚肉(太刀魚)[インド]69.47 でん粉6.02 砂糖5.56 小麦粉2.26 食塩1.05 調味料(アミノ酸)0.45 リン酸塩(Na)0.15 水15.04 クセの無い太刀魚のすり身を使用し、あっさりとしたつみれにしました。旨味があり汁物等に美味しくお使いになれます。 【煮】 凍ったまま沸騰したお湯(または汁)に入れ、再沸騰後5～6分加熱して下さい。 【揚】 170～180℃の油で2～3分揚げてください。																		
12 【持ち帰り品】 スティック トンカツ  【メルヘンフーズ】 【九州太平商事】	40g	173	13.4	5.7	16.1	243	11	19	0.8	1	2	1	2	0.45	0.1	0	0.7	0.6	小麦	大豆 豚肉 ●卵 ●乳 ●牛肉 ●鶏肉
		豚肉[カナダ、メキシコ、チリ、米国他]60.60 粉末状大豆たん白1.7 ポークエキス0.40 食塩0.30 でん粉0.10 〈衣:パン粉18.00 大豆粉2.40 植物油脂0.01〉 加工デンプン14.77 トレハロース1.50 増粘多糖類0.22 豚もも肉をスティック状に加工し、パン粉を付けました。背割りパンや手巻の献立にご利用ください。 【揚】 凍ったまま、170～175℃の油に入れ、ときどき返しながら約5分30秒揚げして下さい。																		
13 【持ち帰り品】 ラビオリ  【昭和冷凍食品】 【大冷】	1kg	255	11.2	3.8	41.8	657	29	33	1.1	0.8	3	0	3	0.19	0.07	1	2.2	1.7	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
		〈皮:小麦粉(輸入)46.7 食塩0.50 水14.00〉 〈食肉:鶏肉[岩手他]11.30 豚肉[新潟、山形他]4.00〉 玉ねぎ[新潟、福島他]8.70 パン粉6.00 粒状植物性たん白4.50 豚脂1.40 酵母エキス0.80 ポークエキス0.70 食塩0.40 砂糖0.10 香辛料0.10 調味料(アミノ酸等)0.80 安定剤(加工デンプン)φ 豚肉、鶏肉、玉ねぎ、などの具をぜいたくに包みました。コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しく召し上がれます。 【煮】 凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯又は好みのスープに入れて約8分加熱してください。 【揚】 凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約3分油調理してください。 【茹でる】 凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯で約8分茹でる。(ミートソース、クリームソース等をつける。)																		

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・キラー オーパー等に由来するもの	7品目	21品目		
											A								B ₁	B ₂
			レチノール (μg)	B ₆ 相当量 (μg)	B ₁₂ 相当量 (μg)															
14 DMトマトピラフ アレルギー対応 	770g	343	8.5	12.6	52.8	5,436	92	70	1.3	1.2	0	—	194	0.21	0.14	4	7.9	13.8	●小麦 ●そば ●卵 ●乳 ●えび ●かに	●あわび ●牛肉 ●ごま ●さけ ●大豆 ●鶏肉 ●豚肉 ●まつたけ ●やまいも ●りんご ●セラチン ●さば
		トマトペース[ポルトガル]21.04 乾燥たまねぎ[アメリカ]17.53 スイートコーン[アメリカ]15.47 グリンピース[アメリカ]10.31 にんじん[国内]9.28 植物油8.25 食塩6.70 砂糖5.61 ぶどう糖3.10 たんぱく加水分解物1.55 酵母エキス0.62 こしょう0.03 パプリカ色素0.42 酸化防止剤(ビタミンE)0.09 特定原材料等(アレルギー物資)28品目の食物アレルギーに配慮した商品です。特定原材料等28品目を使用しておりません。また、義務表示7品目の検査を実施しています。本商品とお米を合わせて炊飯するだけで、簡単にトマトピラフができあがります。通年献立としてはもちろん、クリスマス等の行事食としてもお役立ていただけます。おかずに合わせやすいよう、薄味に仕上げています。 ①「洗米・浸漬した精白米」と「通常炊飯の加水量に、ドライミックスの加水量を合わせた水」を釜に入れ、最後に「ドライミックス」を加えます。出来る限り、釜を火にかける直前(炊飯ラインに入る直前)に加えてください。【ドライミックスの使用量・加水量】精白米7kgの場合…ドライミックス770g、水1,230ml(ドライミックスの使用量は精白米の11%重量が目安です)②釜に入れた後、軽く混ぜ炊飯を開始します。混ぜすぎると具材が釜底に沈み、コゲの原因となります。③炊き上がり後は全体が均一になるよう、よく混ぜてください。 ドライミックスチキンNがこちらにリニューアルされます。																		
15 DMカレー アレルギー対応 	700g	439	6.7	30.1	44.3	6,025	100	63	2.3	1.0	0	—	17	0.18	0.25	5	18.0	15.3	●小麦 ●そば ●卵 ●乳 ●えび ●かに	●あわび ●牛肉 ●ごま ●さけ ●大豆 ●鶏肉 ●豚肉 ●まつたけ ●やまいも ●りんご ●セラチン ●さば
		じゃがいも[国内]26.86 グリンピース[アメリカ]15.09 植物油14.78 スイートコーン[アメリカ]12.50 乾燥たまねぎ[アメリカ]8.27 食塩8.27 カレー粉末5.27 酵母エキス1.55 乾燥赤ピーマン0.65 ウコン粉末0.65 砂糖0.11 ソルビトール5.89 酸化防止剤(ビタミンE)0.11 特定原材料等(アレルギー物資)28品目の食物アレルギーに配慮した商品です。特定原材料等28品目を使用しておりません。また、義務表示7品目の検査を実施しています。本商品とお米を合わせて炊飯するだけで、簡単にカレーピラフができあがります。通年献立としてはもちろん、クリスマス等の行事食としてもお役立ていただけます。おかずに合わせやすいよう、薄味に仕上げています。食欲が落ちてくる夏場に、ぴったりの商品です。 ①「洗米・浸漬した精白米」と「通常炊飯の加水量に、ドライミックスの加水量を合わせた水」を釜に入れ、最後に「ドライミックス」を加えます。出来る限り、釜を火にかける直前(炊飯ラインに入る直前)に加えてください。【ドライミックスの使用量・加水量】精白米7kgの場合…ドライミックス700g、水1,120ml(ドライミックスの使用量は精白米の10%重量が目安です)②釜に入れた後、軽く混ぜ炊飯を開始します。混ぜすぎると具材が釜底に沈み、コゲの原因となります。③炊き上がり後は全体が均一になるよう、よく混ぜてください。 ドライミックスカレーNがこちらにリニューアルされます。																		
16 ピッツァソース 	1kg	95	1.6	3.9	14.7	463	19	21	0.7	0.2	0	494	82	0.08	0.05	9	1.9	1.2	●えび ●かに ●小麦 ●卵 ●乳 ●落花生	鶏肉
		トマト・ジュースづけ[イタリア]50.00 トマトペースト[輸入]20.00 たまねぎ[中国]10.00 オリーブ油3.70 ぶどう糖果糖液糖3.50 砂糖3.00 ガーリック[中国]1.50 チキンエキス(調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン))1.00 食塩0.90 酸味料0.60 増粘剤(加工デンプン)0.50 香辛料(オレガノ・バジル)0.19 水5.11 イタリア産の完熟したトマトをベースに、たまねぎ、オリーブオイル、にんにく等でシンプルに仕上げました。オリーブオイルの風味とトマトのフレッシュ感を出したMCC自信作です。 そのままピッツァクラスト・食パンなどに塗り、具材をのせてお使いください。又フライものなどの掛けソースとしてもご利用できます。																		
17 きざみ昆布 	100g	105	5.4	0.5	46	4300	940	720	8.6	1.1	0	61	5	0.15	0.33	0	39.1	10.9	-	-
		昆布[北海道・青森]100.00 国内産の昆布を便利な大きさに刻みました。早く柔らかく煮えます。																		

2月に行われた物資委員会で、令和2年度1学期からの取扱品を検討した結果、上記のとおり決定しました。九州地区共通選定品と合わせてご案内します。ご利用いただきますようお願いいたします。

「チルドポテト」取り扱い開始のお知らせ

●鹿児島県産のじゃがいもをカット・ボイルして真空パックにしたものです。

●賞味期限：90日 ●製造者：鹿児島くみあい食品 ●冷蔵保存



「ホール」

1kg



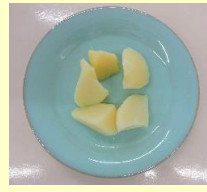
「ダイスカット」

1kg



「乱切り大(約22g)」

1kg



「乱切り小(約12g)」

1kg

〈春の期間限定商品〉

たけのこフレッシュ

規格：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10日～4月23日
(天気・気温状況により変動する可能性もあります)

★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。

☆別紙注文書をご利用ください。

※令和2年度は、『つわぶき水煮』の供給は出来ません。



〈5月の季節商品〉 ☆別紙注文書をご利用ください。



ミニ柏餅

規格/30g

締切：4月7日



日向夏ゼリー

規格/40g

締切：4月3日



八女茶ムース

規格/40g

5月分締切：4月10日

ふりかけや
ケーキにご利用
ください！

●粉茶

規格/100g

●粉茶(粗)

規格/100g

●微粉末茶

規格/100g

〈特別価格キャンペーン〉 令和2年度 4月～7月使用分まで

枕崎産かつおのメンチカツ

〈給材開発〉

50g

枕崎港に水揚げされた
「かつお」を使用した
メンチカツです！



商品の終売・入替・変更等のお知らせ

- とびうお角切・粉付き〈県漁連〉→ 終売
- スライスチーズ〈雪印〉→ スライスチーズCaFe〈マリンフード〉へ変更
- ぶり角切・粉付き〈県漁連〉→ 〈SN食品〉へメーカー変更
(2月号で終売とお知らせしていましたが、メーカー変更になります)

- トック〈ユウキ〉
- トッポギ〈ユウキ〉 → 〈藤和乾物〉へメーカー変更

トック・トッポギは、従来品よりも大きさが
小さくなります。



「あきほなみ」 2019年産米

7年連続「特A」評価

日本穀物検定協会が2月26日に発表した2019年産米の食味ランキングで、
鹿児島県北産あきほなみが7年続けて最上級「特A」を獲得しました！！
(7年以上連続の最上級は、全国で計8産地・品種あり、九州では佐賀県
「さがびより」と二つだけ)

安全・安心で美味しい県産米「あきほなみ」を
これからもご利用ください！

