

物資紹介

令和3年度 7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

給食会 HPでも
 ご覧いただけます。



6月に行われました物資委員会で、令和3年度2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。九州ブロック推奨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)	●印は加工助剤(コンタミ、キラー、オーバー等)に由来するもの	7品目	21品目		
											A	B ₁	B ₂						C	
1 さばみぞれ煮 	50g ×10	283	12.1	19.1	15.6	—	38	24	0.8	0.7	25	0	25	0.12	0.22	1	0	1.7	小麦	さば
		さば[ノルウェー]60.00 砂糖12.40 しょうゆ10.40 大根おろし5.60 みりん4.00 でん粉(馬鈴薯)1.60 かつお節エキス0.32 水5.68																		
		273	12	17.7	16.5	—	36	23	0.8	0.7	24	0	24	0.12	0.21	1	0	1.8		
【極洋】 【極洋】	70g ×10	さば[ノルウェー]57.14 砂糖13.29 しょうゆ11.14 大根おろし6.00 みりん4.29 でん粉(馬鈴薯)1.71 かつお節エキス0.34 水6.09																	小麦	大豆
		タレは甘めの味付けで、大根おろしを配合し風味付けして仕上げています。骨まで柔らかく食べていただけます。 【ボイル】凍ったまま沸騰したお湯に袋のまま入れ、再沸騰後13～15分程加熱してください。 【蒸】袋のまま13～15分程加熱してください。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。 本会検査室による魚のみの塩分実測値 50g:0.9% 70g:1.0% <推奨品のため価格が安くなります。>																		
2 さんま おかか煮 	40g ×10	245	16	17.3	6.3	—	220	25	1.4	0.6	17	<1	17	<0.01	0.24	<1	0.5	1	小麦	大豆
		さんま[三陸北部沖・北海道・青森県沖太平洋・日本太平洋沖合北部]70.00 砂糖5.07 しょうゆ3.30 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)0.95 かつお節0.54 食塩0.26 水17.54																		
		かつお節を入れた特製醤油タレでじっくり煮込みました。従来のおかか煮製品よりも『減塩』に仕上げております。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べられます。																		
【津田商店】 【津田商店】	50g ×10	【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、100℃に予熱したスチコンに袋のまま投入し、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。 本会検査室による魚のみの塩分実測値 40g:0.5% 50g:0.5%																	小麦	大豆
3 彩り野菜と キャベツの ミンチカツ (Fe・Ca) 	40g	192	9.5	6.7	22.9	—	207	34	4.1	0.9	7	397	75	0.13	0.06	3	2.5	0.9	小麦	大豆 豚肉 鶏肉
		【40g】たまねぎ[国内]6.91 にんじん[国内]4.61 えだまめ[タイ]3.45 とうもろこし[北海道]3.45 キャベツ[国内]2.30 鶏肉[国内]11.51 豚肉[国内]6.91 パン粉4.61 でん粉(馬鈴薯)2.30 粒状植物性たん白4.61 しょうゆ1.84 砂糖0.69 食塩0.32 しょうが0.23 香辛料(黒こしょう)0.02 <衣>パン粉22.50 米粉加工品0.77 大豆油0.44 加工デンプン0.55 炭酸カルシウム0.46 ピロリン酸第二鉄0.01 水21.51																		
		192	9.6	6.8	22.7	—	212	34	4.2	0.9	7	405	76	0.14	0.06	3	2.5	0.9		
【MCC食品】 【MCC食品】	60g	【60g】たまねぎ[国内]7.10 にんじん[国内]4.73 えだまめ[タイ]3.55 とうもろこし[北海道]3.55 キャベツ[国内]2.37 鶏肉[国内]11.83 豚肉[国内]7.10 パン粉4.73 でん粉(馬鈴薯)2.37 粒状植物性たん白4.73 しょうゆ1.89 砂糖0.71 食塩0.33 しょうが0.24 香辛料(黒こしょう)0.02 <衣>パン粉21.67 米粉加工品0.77 大豆油0.44 加工デンプン0.55 炭酸カルシウム0.47 ピロリン酸第二鉄0.01 水20.84																	小麦	大豆 豚肉 鶏肉
		玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と具沢山のミンチカツに仕上げ、更にキャベツを加えることで自然な甘みと風味をプラスしております。国産の鶏肉と豚肉を使用し、味付けは、お肉と野菜本来のうまみが分かり易いよう、シンプルに仕上げてあります。パン粉は、時間が経っても、さっぱり感が残るよう半生のパン粉を使用しております。卵・乳のアレルゲン対応食品です。ピロリン酸第二鉄を加え、100g中(40g)4.1mg(60g)4.2mgの鉄分摂取ができます。炭酸カルシウムを加え、100g中(40g)207mg(60g)212mgのカルシウム摂取ができます。 【揚】凍ったままのミンチカツを、170～180℃の油で揚げてください。 <40g>約5分揚げてください。 <60g>約6分揚げてください。 <推奨品のため価格が安くなります。>																		

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	21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 桜島どり肉だんご (Ca・Fe)  【ジェーエフフーズ】 【新栄物産】	1kg	148	13.9	5.9	8.6	-	228	34	2.8	0.8	16	402	58	0.11	0.09	4	1.7	0.7		
鶏肉[鹿児島]53.44 玉ねぎ[国内]11.66 粒状植物性たん白6.32 にんじん[国内]5.83 パン粉2.43 でん粉2.43 砂糖1.11 香辛料0.86 食塩0.55 たん白加水分解物0.19 炭酸カルシウム0.51 クエン酸第一鉄ナトリウム0.02 水14.65		桜島どりの若鶏を原料に使用し、風味豊かな鶏だんごに仕上げました。食べやすい一口サイズ(約8g)になっており、あっさりした味付けですので幅広くお使いいただけます。鉄分・カルシウムを栄養強化しております。 【煮】凍ったまま沸騰したスープ等に入れ、約5分加熱してからご使用ください。 【揚】170℃の油で約3分揚げてください。 ※通常取扱品「とり肉入りだんご」を注文いただいた際は、2学期間は「桜島どり肉だんご(Ca・Fe)」で納品します。																		
5 ぶどうゼリー  【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】	40g	92	0.1	0.1	24.4	-	2	4	9.7	0	0	0	0	0.01	0	0	3.3	0.1		
ぶどう果汁[アメリカ]46.36 果糖ぶどう糖液糖12.50 砂糖4.50 難消化性デキストリン3.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.01		甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。プラ蓋、プラ容器、紙スプーン使用。 【自然解凍】 〈推奨品のため価格が安くなります。〉																		
6 さばフライ  【丸福水産】 【丸福水産】	40g 50g	276	13.1	17.5	14.3	-	11	24	0.8	0.7	26	1	26	0.11	0.22	1	0.8	0.8		
サバ[ノルウェー]60.00 <衣>パン粉15.00 ミックス粉(小麦粉4.88 でん粉0.70 食塩0.32 大豆たんぱく0.32 その他0.06) ショートニング0.27 食塩0.13 香辛料0.13 増粘多糖類(ミックス粉に含む)0.06 水18.13		ノルウェー産のサバを骨取加工し、切身にして衣付けしています。青魚の臭みも感じにくく、冷めても柔らかく食べることが出来ます。 【揚】凍ったまま、170~180℃に熱した油で5分以上揚げてください。																		
7 黒豚しゅうまい  【宝幸】 【宝幸】	26g	223	9.5	10.6	20.9	-	14	17	0.6	1	6	0	6	0.22	0.08	3	1.1	1.3		
豚肉[北海道・鹿児島他]24.30 鶏肉[北海道・青森他]9.70 たまねぎ[北海道・愛知他]19.40 しょうが[中国・高知・鹿児島他]0.80 豚脂4.90 砂糖3.20 粒状大豆たん白1.50 粉末状大豆たん白1.50 ポークエキス1.20 食塩0.90 オイスターソース0.70 チキンパウダー0.40 しょうゆ0.40 香辛料0.20 皮(小麦粉13.70 水3.60) 加工デンプン5.70 調味料(アミノ酸等)0.60 水7.30		純粋黒豚「六白」を使用しました。ご飯にも合うようにオイスターソースで味付けしています。 【蒸】凍ったままトレイごと蒸し器に入れ約12分蒸してください。 ※1トレイ10個入(10個単位になります。)																		

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	21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 さつまい	50g	229	3.7	4.8	42.1	-	36	18	0.6	0.3	0	28	2	0.08	0.03	13	1.9	0.7	小麦乳	大豆
[業者提出品] さつまい		さつまい芋[鹿児島]45.54 小麦粉23.35 砂糖6.73 マーガリン4.97 レーズン[アメリカ]2.75 パン粉2.52 食塩0.50 膨張剤0.50 水13.14																		
[鹿児島くみあい食品] [九州太平商事]		鹿児島県特産のさつまい芋の中でも特に美味しい高系14号のペーストをベースに芋あんを作り、練りこみのパイ生地に包みました。揚げるとサクサクとした歯ざわりと芋あんがマッチした美味しい揚げパイです。 【揚】凍結状態のまま、170~180℃の油で約4分間揚げてください。 〈通常取扱い品のため価格が安くなります。〉																		
9 大豆ミート (ミンチ) 鉄分強化品	1kg	395	45.1	14.4	29.5	1	130	240	24	3.5	<1	1	<1	0.29	0.17	<1	16.5	0	●小麦	大豆
[業者提出品] 大豆ミート (ミンチ) 鉄分強化品		脱脂大豆[北海道・青森他]99.9 クエン酸鉄0.1																		
[藤和乾物] [藤和乾物]		国産大豆100%の無添加食品です。通常品に比べ、鉄分含有量が約3倍です。大豆イソフラボン・レシチン・サポニンが豊富に含まれ、良質なタンパク質、ミネラルと食物繊維を少量で摂取できます。 熱湯に5分浸し、戻した後ひき肉と同様に調理してください。 ※「大豆ミート(ミンチ)」は、在庫なくなり次第、こちらの商品に切り替わります。																		

※特別価格キャンペーン※



アルファ化赤飯
《11月使用分》

規格 / 1kg

規格 / 7kg

緑豆春雨(無漂白)(5cmカット)

【藤和乾物】

《7月~12月使用分》



規格 / 500g

《価格改定のご案内》

◆ 国産小えび素干し

(無着色)



規格 / 100g

規格 / 500g

《小えびの漁獲量減少に伴い価格が高騰しています。

お手数をおかけして申し訳ございませんが、価格表(P19)の訂正をお願いします。》



~注文についてのお願い~

翌月分の注文につきましては、できるだけ早めにお問い合わせいたします。物資によっては入荷に数日かかるため、月始めの使用日に間にあわない場合もございます。どうぞよろしくお願いいたします。