

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カロテン (μg)	ビタミンB ₆ (μg)							
[業者提出品] 5 ぶり竜田揚げ 	1kg	216	18.6	15.1	6.2	243	5	24	1.2	0.7	43	0	43	0.20	0.32	2	0.1	0.6	●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	大豆 ●いかに ●さけ ●さば ●やまいも ●ごま
		ぶり[長崎]85.75 でん粉4.29 塩こうじ4.09 こいくちしょうゆ1.07 砂糖0.30 酒みりん0.30 生姜0.04 水4.00 酒精(塩こうじに含まれる)0.16																		
【石井商店】 【トクスイフーズ】		長崎で水揚げされたぶりを特製のたれに漬け込み、角切りにし北海道産の馬鈴薯澱粉をまぶして仕上げた竜田揚げです。 【揚】約170℃に熱した油で3~4分程度揚げてお召し上がりください。																		
[業者提出品] 6 減塩和風つくね (Fe強化) 	1kg	197	16.1	13.1	3.7	—	14	17	2.3	0.5	8	460	46	0.03	0.06	0	0.9	0.7	大豆 豚肉 鶏肉	
		鶏肉(若鶏肉 むね 皮付き 生)[国内]32.80 <野菜>(玉ねぎ[北海道・鹿児島他]13.60 にんじん[北海道・鹿児島・熊本他]10.00 たけのこ[鹿児島・熊本・福岡]2.00 ほうれん草[宮崎]1.50 ごぼう[九州]1.00 しょうが[高知・大分・宮崎]1.00) 豚脂12.55 <つなぎ>(粉末状大豆たん白7.40 コーンスターチ1.00) かつお節エキス調味料1.85 砂糖1.50 粉末状大豆たん白1.24 魚醤0.56 香辛料(こしょう)0.20 食塩0.16 ピロリン酸鉄0.03 水11.61																		
【マルイ食品】 【マルイ食品】		若鶏ムネ肉、6種類の野菜(玉ねぎ、にんじん、たけのこ、ほうれん草、ごぼう、しょうが)は国産を使用しています。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を約5~7gと小さくしてあります。かつお節エキス、魚醤を使用し、和風味に仕上げました。塩分をカットし、鉄を強化しました。 【煮】凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れ、10分程度煮込んでください。 【揚】凍ったままの本品を、140℃~150℃の油で約3分揚げてください。																		
[業者提出品] 7 ひとくち さつまあげ 	1kg	115	10.4	3.7	9.6	—	15	11	0.2	0.2	2	0	2	0.02	0.03	0	0.0	1.7	大豆 豚肉 鶏肉	
		魚肉すり身[東南アジア・長崎]60.95 でん粉4.88 揚げ油(なたね油)3.05 砂糖2.03 食塩1.42 甘酒0.73 雑酒0.73 水26.21																		
【ナカシン冷食】 【給材開発】		魚肉すり身を砂糖、食塩、酒などの調味料で味を調べて、ひとくちサイズに揚げました。煮物、汁物、炒め物などの料理にご利用頂きます。 【煮・炒・茹】冷凍のまま、加熱してご利用ください。																		
[参考提示品] 8 国産大豆の 豆腐ハンバーグ 	50g 60g 80g	194	10.2	10.7	12.6	—	39	23	0.6	0.9	11	0	11	0.15	0.07	2	0.6	0.8	小麦 豚肉 鶏肉 大豆	
		鶏肉(ムネ・モモ)[国内]25.15 豚肉[国内]16.77 豆腐25.15 (つなぎ)(パン粉14.67 でん粉(馬鈴薯)1.68) たまねぎ[国内]12.57 砂糖1.80 酵母エキス0.84 しょうゆ0.84 食塩0.42 香辛料(ナツメグ・黒こしょう)0.11																		
【MCC食品】 【MCC食品】		国産(兵庫産)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豆腐ハンバーグです。 【煮】ソースで20分~30分煮込んでください。 【焼】230℃のオーブンで、<50g>約13分 <60g>約15分 <80g>約15分~16分焼いてください。 【蒸】約15分~20分蒸してソースをかけてください。 【スチームコンベクション】230℃で蒸気90%に設定いただき<50g>約11分~12分 <60g>約12分 <80g>約14分~15分調理してください。																		
[参考提示品] 9 冷凍焼き豆腐 	1kg	107	7.3	5.3	7.1	9	140	34	1.5	0.7	0	0	0	0.07	0.03	Tr	0.5	0.0	大豆	
		大豆[国内]14.00 加工デンプン5.00 トレハロース2.00 凝固剤0.70 水78.30																		
【ライクスタカギ】 【ライクスタカギ】		1個:約8g ・原料大豆に国産大豆を100%使用しています。 ・標準サイズ20mm角の焼き豆腐になります。 ・解凍時にチルドタイプの焼き豆腐のような食味・食感があります。 【煮】・汁物には解凍せずにそのまま使用できます。 ・煮物の大量使用の場合は、一度加熱後調理していただくと早く出来上がります。																		

1月の「かごしまをまるごと味わう学校給食」等にどうぞ！！

「鹿児島県産味付けのり」 **規格／4枚入(2g)** (1月使用分限定です。)

規格／5枚入(2.5g)



注文締切日: 12月28日(火)

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		B1	B2	C				
									レチノール (μg)	βカロテン (μg)							
359	40	3.5	41.8	1700	170	290	8.2	3.7	0	32000	2700	0.61	2.31	200	25.2	4.3	
乾海苔[鹿児島]70.00 砂糖9.85 食塩3.24 みりん2.89 昆布0.37 酵母エキス0.50 かつお削り節0.25 いりこ0.25 椎茸0.13 唐辛子0.06 加水12.46																	
学校給食向け、和紙無添加味海苔になります。																	

●印は加工助剤(コンタ・キラーオーバー等)に由来するもの

●小麦
●えび
●かに

●大豆



(12月22日)メニューに

かぼちゃ蒸しパンや
パンプキンポタージュにどうぞ



《かぼちゃ蒸しパン 1人分》

- ホームケーキミックス粉 32g
- かぼちゃファインパウダー 1.3g
- 無調整豆乳 28g
- フラワーカップ(黄チェック大) 1個

- ◆かぼちゃファインパウダー (規格/100g・規格/kg)
- ◆かぼちゃペースト (規格/kg)
- ◆かぼちゃムース (規格/個)

とても色鮮やかに出来上がります。

- ① ホームケーキミックス粉とかぼちゃファインパウダーを混ぜる。(ふるう)
- ② ①に豆乳を混ぜて、カップに入れて蒸す。(10分~18分を目安に)

《価格改定のご案内》

油脂価格の急激な高騰により、
12月使用分から価格が変更になります。



- ◆サラダ油 (1, 350g) **規格/本**
- ◆大豆白絞油 1斗 (16.5kg) **規格/缶**
- ◆一番搾りキャノーラ油 1斗缶 (16.5kg) **規格/缶**
- ◆一番搾りキャノーラ油 (1, 350g) **規格/本**

《休売のお知らせ》

◆子持ちカラフトシシャモ
磯の香フライ (20g)
(在庫限りとなります。)



◆安納焼き芋



原料不足の為、休売となります。

《救給シリーズのご紹介》

「救給シリーズ」は、長期保管が可能ですので災害用備蓄製品としておすすめです。
また、給食で利用することで、防災教育・防災食を食べ慣れる機会となります。
(受注生産品のためご注文から納品までの期間は2ヶ月程度となります。)



- 救給カレー 150g (40袋入) 250g (30袋入)
- 救給五目ごはん 130g (40袋入) 200g (30袋入)
- 救給根菜汁 150g (40袋入)
- 救給コーンポタージュ 130g (40袋入)
- カンパン 38g (100個入)



~1月分注文についてのお願い~

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にお問い合わせいたします。12月15日(水)頃までにいただけると大変助かります。どうぞよろしくお願いいたします。