

物資紹介

令和2年度
公益財団法人
Tel 0995-67-3611

10月号
鹿児島県学校給食会
FAX 0995-67-3615

給食会 HP でも
ご覧いただけます。



クリスマス商品

※ 別紙の注文書をご利用ください！
(注文の締め切りは、11月9日(月)です。)

★クリスマスケーキ (ストロベリー) 規格：30g



柔らかなスポンジとクリームを3層に重ね、上面には色鮮やかな果肉入りのいちごピューレを使用しています。

★クリスマスケーキ (チョコレート) 規格：30g



柔らかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、上面には細かく削ったチョコがトッピングされています。

★クリスマスケーキ (純生ロールホワイト) 規格：30g

フワフワのスポンジで、純生クリームを巻きました。上面にラズベリーソースと粉糖がトッピングされています。



★クリスマスケーキ (米粉と豆乳 (いちご)) 規格：30g



乳・卵・小麦不使用です。アレルギー代替用としてこちらのみの注文は受けできません。

★クリスマスケーキ (米粉と豆乳 (チョコ)) 規格：30g



乳・卵・小麦不使用です。アレルギー代替用としてこちらのみの注文は受けできません。

★北海道星形ポテト

規格：kg

北海道産ポテトで作った、星の形をした一口サイズのハッシュポテトです。
(1個約10g)



★米粉のおほしさま (星型トッポギ)

規格：kg

とけにくく、煮崩れしにくい、歯切れのよい商品です。
(約180個入り)



《12月のみ特別価格です》(こちらの商品は、締め切りはありませんが、ご注文はお早めをお願いいたします。)

★照り焼きチキン

40g*10 50g*10

★ポテトとお米のささみカツ

40g 50g 60g

* 価格は本会までお問い合わせください。

11月1日～7日

「地域が育む かがしまの教育 県民週間」

別紙で「県内産取り扱い物資」をお知らせします。

1月の「かがしまをまるごと味わう学校給食」等にも併せてご利用ください。



県内産おすすめ献立



＜県産鶏と豆腐の
ナゲット Fe&Ca＞

規格：40g

規格：50g

＜県産鶏と豆腐のナゲット

さっぱりソース＞ 1人分

●県産鶏と豆腐のナゲット Fe&Ca(冷) 40g

●サラダ油 4g

●玉ねぎ 12g

●濃口しょうゆ 4g

●料理酒 0.8g

●食酢 3.5g

●三温糖 2g

●ケチャップ 4g

●水 8g

●ばれいしょ澱粉 0.15g

令和元年度[春号]
春のおすすめ献立に
載せてます。

①県産鶏と豆腐のナゲットは油で揚げ
るか、コンベクションオーブンで焼
く。

②Aの調味料に玉ねぎを加え加熱しソ
ースを作る。

③ナゲットにソースをかける。

《揚げと焼きの調理が出来ます。》



＜大麦パウダー＞

規格：500g

＜大麦パウダーを使って

さつまいものシチュー＞ 1人分

●鶏肉(角切)(冷) 25g

●カットベーコン(冷) 5g

●にんじん 15g

●玉ねぎ 25g

●じゃがいも 20g

●さつまダイス(冷) 25g

●カットしめじ(冷) 15g

●カーネルコーン(冷) 10g

●枝豆むきみ(冷) 8g

●大麦パウダー 5g

●水 30g

●マーガリン 5g

●牛乳 30g

●シママース 0.4g

●こしょう 0.01g

●コンソメ 0.6g

令和元年度[秋号]
秋のおすすめ献立に
載せてます。

①にんじん、玉ねぎ、じゃがいもは1cm
角に切る。

②鍋にマーガリンを入れ、鶏肉を炒め、
表面の色が変わったらベーコン、にん
じん、玉ねぎを入れて炒める。

③じゃがいもを加えて炒め、水を入れて
煮る。(牛乳と大麦パウダーを溶く水の
分を控える)

④さつまダイス、しめじ、コーンカー
ネルを入れる。

⑤材料が煮えたら、塩、こしょう、コン
ソメを入れる。

⑥牛乳を入れ、大麦パウダーを水で溶い
て入れる。

⑦仕上げに枝豆むきみを入れる。

＜お茶蒸しパン＞ 1人分

●ホットケーキミックス 32g

●粉末茶 1.3g

●豆乳 26g

●紙容器 1個



＜芋蒸しパン＞ 1人分

●ホットケーキミックス 32g

●にんじんファインパウダー 0.65g

●豆乳 41g

●(冷)さつまダイス 10g

●紙容器 1個



★特別価格キャンペーン★

《令和2年度10月～1月使用分です》

◆アルファ化赤飯(国内産) 1kg

◆アルファ化赤飯(国内産) 7kg

季節商品

◆ヨーグルトレーズン

10g



《10月～5月のみ取り扱いの商品です。》

* 価格は本会までお問い合わせください。

クリスマス商品予約販売

(公財)鹿児島県学校給食会 (FAX 0995-67-3615)



注文書

※御希望の商品に使用予定日と数量を記入して、そのままファックスで送信してください。

学校・給食センター名	
担当者名	
電話番号	

★クリスマスケーキ (ストロベリー)



※注文締切: 11月9日(月)

規格: 30g

使用予定日	月	日
使用数	個	

★クリスマスケーキ (チョコレート)



※注文締切: 11月9日(月)

規格: 30g

使用予定日	月	日
使用数	個	

★クリスマスケーキ (純生ロールホワイト)



※注文締切: 11月9日(月)

規格: 30g

使用予定日	月	日
使用数	個	



★クリスマスケーキ (米粉と豆乳(いちご))



※注文締切: 11月9日(月)

※アレルギー対応商品のみの注文はお受けできません。

規格: 30g

使用予定日	月	日
使用数	個	

★クリスマスケーキ (米粉と豆乳(チョコ))



※注文締切: 11月9日(月)

※アレルギー対応商品のみの注文はお受けできません。

規格: 30g

使用予定日	月	日
使用数	個	

★北海道星形ポテト



※注文締切: 11月9日(月)

規格: 1kg

使用予定日	月	日
使用数	kg	

★米粉のおほしさま (星型トッポギ)



※注文締切: 11月9日(月)

規格: 1kg

使用予定日	月	日
使用数	kg	

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	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)							
クリスマスケーキ (ストロベリー) 【レートリー】 【給材開発】	30g	351	3.2	21.8	35.3	48	10	3	0.3	0.2	21	10	23	0.02		1	0.2	0.1	卵乳小麦	大豆
クリスマスケーキ (チョコレート) 【レートリー】 【給材開発】	30g	389	4.5	26.3	33.5	50	10	3	0.3	0.2	21	10	24	0.02	0.07	0	1.7	0.1	卵乳小麦	大豆
クリスマスケーキ (米粉と豆乳(いちご)) 【トーニチ】 【給材開発】	30g	307	4.5	18.3	31.8	258	5	7	0.1	0.2	0	13	1	0.01	0.01	4	0.4	0.7		大豆
クリスマスケーキ (米粉と豆乳(チョコ)) 【トーニチ】 【給材開発】	30g	286	5.9	16.1	32.4	302	4	7	0.1	0.2	0	13	1	0.01	0.01	0	0.4	0.8		大豆
クリスマスケーキ (純生ロール) 【レートリー】 【給材開発】	30g	349	3.9	23.5	30.3	42	37	5	0.4	0.4	25	12	192	0.03	0.12	Tr	0.3	0.1	卵乳小麦	大豆
北海道星形ポテト 【びえいフーズ】 【SN食品】	1kg	151	1.4	9.2	15.4	270	2	16	0.4	0.2	0	0	0	0.05	0.03	19	1.4	0.7	●小麦	大豆
米粉のおほしさま (星型トッポギ) 【藤和乾物】 【藤和乾物】	1kg	215	3.4	0.6	49.1	300												0.8		

ホイップクリーム(植物油脂・乳製品・水あめ・乳糖・乳たんぱく質)[マレーシア他]38.46 ゼリー(オリゴ糖・砂糖・洋酒)[アメリカ他]15.19 卵[千葉、茨城他]14.71 砂糖14.19 小麦粉9.40 食用加工油脂1.97 いちごピューレ1.72 水あめ0.61 レモン果汁0.16 ソルビトール0.72 乳化剤0.51 増粘剤(ペクチン・加工でん粉)0.39 香料0.18 pH調整剤0.08 酸味料0.06 着色料(モナスカス・カロテノイド)0.03 安定剤(増粘多糖類)0.01 水1.61 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

ホイップクリーム(植物油脂・乳製品・水あめ・乳糖・乳たんぱく質)[マレーシア他]39.03 砂糖[オーストラリア他]16.43 卵[千葉、埼玉他]15.01 チョコレート10.36 小麦粉8.55 ココアパウダー2.65 食用加工油脂2.01 水あめ0.62 ソルビトール0.74 乳化剤0.53 香料0.12 pH調整剤0.08 安定剤(増粘多糖類)0.01 着色料(カロテノイド)φ 水3.86 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

豆乳加工品[カナダ他]36.09 豆乳[カナダ]18.03 グラニュー糖[北海道]14.93 米粉[新潟]8.88 食用加工油脂6.39 調整豆乳粉末4.28 いちご果汁[栃木、茨城他]1.92 ぶどう糖果糖液糖1.71 コーンスターチ1.57 乾燥いちごフレーク[アメリカ他]0.31 増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)1.56 膨張剤1.20 香料0.36 着色料(クチナシ、カロテノイド)0.17 水2.60 (一部に大豆含む)

豆乳加工品[カナダ]25.42 豆乳[カナダ]21.35 グラニュー糖14.16 米粉[新潟]9.62 食用加工油脂6.92 ココアパウダー5.68 調整豆乳粉末4.64 ぶどう糖果糖液糖2.99 増粘剤(加工でん粉・増粘多糖類)1.67 膨張剤1.30 香料0.79 着色料(カラメル、紅麹、カロテノイド)0.39 水5.07 (一部に大豆を含む)

クリーム[北海道]44.42 卵[千葉、茨城他]17.64 砂糖16.77 小麦粉11.27 ラズベリーソース[アメリカ、北海道他]2.61 食用加工油脂2.36 粉糖1.37 水あめ0.74 ソルビトール0.87 乳化剤0.35 ゲル化剤(増粘多糖類、加工でん粉)0.09 着色料(アントシアニン、カロテノイド)0.02 酸味料0.01 リン酸塩(Na)0.01 水1.47 (一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

じゃがいも[北海道]89.77 揚げ油(なたね油、大豆油)[カナダ、オーストラリア他]9.09 食塩0.69 米粉0.45 (約100個入り)

【揚】凍ったまま160~170℃の油で約2分半揚げてください。
【スチコン】設定温度180~200℃、加熱時間 約10分です。

うるち米粉[国内]62.20 澱粉[国内]3.11 食塩0.69 グリシン0.31 pH調整剤0.26 水33.43 (約180個入り)
(1個サイズ/幅約35mm 長約35mm 厚約10mm 重5.5g)