

物資紹介

令和2年度 12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。



11月に行われた県内選定会で、令和2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。 ※ 価格はお問い合わせください。

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・キラー・オーパー等)によるもの	
											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E (μg)							
																7品目	21品目			
1 中華風つくね 	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
		鶏肉(若鶏肉 むね 皮つき 生)[鹿児島・宮崎・熊本]62.00 豚脂[鹿児島・宮崎・熊本]13.00 野菜(玉ねぎ)[北海道・鹿児島他]7.00(にら)[高知]0.60 つなぎ(コーンスターチ)2.50(パン粉(小麦を含む))2.50 砂糖1.5 植物油(ごま油)0.90 植物油(大豆油)0.60 しょうゆ1.00 食塩0.90 オイスターソース(大豆を含む)0.60 おろしにんにく0.50 香辛料(こしょう 白粉)0.10 調味料(アミノ酸)〈L-グルタミン酸ナトリウム〉0.30 水6.00																		
		国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風の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】凍ったままの本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。																		
2 白身魚フライ(ほき) 	50g	155	12.4	2.3	20.5	243	19	22	0.5	0.4	22	1	22	0.06	0.09	0	1.1	0.6	小麦 ●かに ●卵 ●乳	大豆
	60g	ホキ[ニュージーランド・アルゼンチン・チリ]50.00 [衣]{パン粉26.00 小麦粉7.89 でん粉0.43 食塩0.15} 水15.53																		
	ニュージーランド、南米沖で漁獲された白身魚のホキを船上で急速凍結し、国内の工場加工した白身魚フライです。肉質は淡泊で、魚臭さがなくジューシーで美味しい白身フライです。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で約4分間揚げてください。																			
3 いわし梅煮 	40g x 10	189	15.5	9.8	9.7	650	280	30	1.7	1.4	3	<1	3	<0.01	0.24	<1	0.8	1.7	小麦	大豆
	50g x 10	いわし[青森・北海道・ロシア他]70.00 砂糖7.15 しそ抽出液6.43 しょうゆ3.52 本みりん1.66 梅肉1.30 でん粉(馬鈴薯)1.16 食塩0.44 水8.34																		
	いわしを国産の紫蘇と無添加の梅肉をたっぷり使用して煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。 【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。																			
4 ローストンカツ 	40g	206	13.2	11.1	11.6	298	6	16	0.5	1.0	3	0	3	0.39	0.08	1	0.5	0.8	小麦 ●乳 ●卵	豚肉 大豆 ●鶏肉 ●牛肉 ●りんご ●ゼラチン
	50g	豚肉[アメリカ・オランダ・カナダ他]53.85 大豆たん白0.81 食塩0.23 でん粉0.10 たん白加水分解物0.03 [衣]{パン粉15.00 大豆たん白0.80 食塩0.05 香辛料0.01 ぶどう糖0.01} 加工デンプン4.49 調味料(アミノ酸等)0.38 増粘多糖類0.07 水24.17																		
	1枚物の豚ロース肉に味付けを行い、サクとしたパン粉で仕上げた商品です。 【揚】凍ったまま170℃~180℃の油で約5分揚げてお召し上がりください。																			

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)	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)	βカロテン活性物質 (μg)							
[業者提出品] 5 北海道産 すけそうだらと 野菜のメンチカツ  【ぎよれん総合食品】 【カセイ食品】	40g 50g	231	10.5	9.1	26.3	550	22	23	5.0	0.5	3	5	4	0.07	0.05	3	1.5	1.4	小麦 ●卵 ●乳 ●えび ●かに	大豆
すけそうだら[北海道沖]32.65 玉ねぎ[国内]10.21 植物油脂6.73 パン粉6.12 キャベツ[国内]4.08 砂糖2.45 でん粉2.04 食塩0.65 [衣]{パン粉23.10 小麦粉2.24 でん粉0.60 ライ麦粉0.48 コーンフラワー0.24} クエン酸第一鉄ナトリウム0.07 増粘剤(グァーガム)0.02 仕込水8.32 北海道産のすけそうだらを主原料に国産のキャベツと玉ねぎを配合し、畜肉のメンチに比べ口当たりの優しいメンチカツです。又、40gあたりで鉄分2.0mg、50gあたりで鉄分2.5mg摂取出来ますので鉄分強化にも最適です。 【揚】冷凍のまま170℃～180℃の油で約3～4分揚げて下さい。																				
[業者提出品] 6 ピタパン  【池田食品】 【九州太平商事】	60g 80g	267	8.0	4.0	48.0	482	14	24	0.7	0.7	0	0	0	0.15	0.05	0	1.6	1.2	小麦 ●乳	●大豆 ●牛肉 ●豚肉 ●鶏肉 ●りんご ●オレンジ ●くるみ
小麦粉【兵庫・カナダ】58.34 なたね油2.33 砂糖2.33 食塩1.17 乾燥酵母0.70 モルトシロップ0.12 水35.01 別名アラビックピタパンと呼ばれ、生地内が袋状になっていますので、そこに好きな惣菜を入れて、ピタサンドとしてお楽しみ頂けます。 【自然解凍】自然解凍してお召上がりください。少し温めていただいても、おいしく頂けます。																				
[業者提出品] 7 さつま揚げ こま切れ  【ナカシン冷食】 【給材開発】	1kg	115	10.4	3.7	9.6	690	15	11	0.2	0.2	2	0	2	0.02	0.03	0	0	1.7		
魚肉すり身【東南アジア・長崎他】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 魚肉すり身を砂糖、食塩、酒などの調味料で味を調えて油調したアレルギーフリーの「さつま揚げ」を食べやすい大きさにカットした商品です。鶏飯やちらし寿司、炊き込み御飯や炒め物など、幅広くご利用頂けます。 【煮・炒・茹】冷凍のまま、加熱してご利用ください。																				
[業者提出品] 8 スクール焙煎 ごまドレッシング (乳・卵不使用)  【ケイパック】 【キューピー】	1000ml	486	2.1	44.2	18.5	1060	64	27	0.7	0.4	0	1	0	0.04	0.03	0	0.7	2.7	小麦	ごま 大豆
食用植物油脂40.00 砂糖類(ぶどう糖果糖液糖)10.00(砂糖)8.00 しょうゆ14.00 醸造酢5.30 ごま5.00 しいたけエキス1.00 食塩0.70 酵母エキスパウダー0.10 香辛料抽出物1.50 加工でん粉0.80 増粘剤(キサンタンガム)φ 水13.60 調味料(アミノ酸)、卵と乳成分不使用のドレッシングです。香ばしいごまの風味と、うま味を活かしたクリーミータイプのドレッシングです。 そのままご使用いただけます。																				

～節分商品～



ふくまめ
規格：10g



ふくまめ
規格：15g

★ふくまめ注文締切日：1月6日（水）



- | | |
|------------------|-----------------------|
| ●いわし1枚開き /枚 | ●手巻き用卵焼き（20カット） /200g |
| ● //（粉付き） /枚 | ●手巻きのり（2×2） |
| ●田作り煮干し /500g | ●手巻きのり（2×3） |
| ●ロースト大豆 /500g | ●手巻きのり（フラワーカット） /4つ切り |
| ●大豆ドライパック /kg | ●お茶めな大豆 /個 |
| ●冷凍大豆 /1kg | |
| ●スクールキッズ納豆 /20g | |
| ●国産パワーキッズ納豆 /30g | |



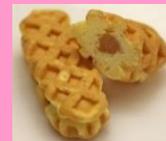
～バレンタイン商品～



ソフトエクレア
規格：30g



原宿ドッグミニ
（ココアバナFe）
規格：40g



米粉ドッグミニ
（チョコレート型）
ハート型に見えますよ
規格：30g



チョコプリン
（アレルギー28品目不使用）
規格：40g

2月使用分
ご注文締切日：
1月6日（水）です。



白花豆コロッケ
規格：40g
規格：60g

●チョコレートネオソフト
規格：15g

●ちょこっとクリームチョコレートN
規格：10g

●デキシーチルドチョコ
規格：15g

●チョコチップ
規格：kg

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（水）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。

