## 令和2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



給食会 HP でも

	+日+4							栄 ء	& 成	分(	100g当	iたり)							アレル	レギー
品 名	規格	エネル	たん		農水	ナトリ	カルシ	マグネ					ビケ	ミン			食物	食塩	●印は	加工助
	価格	ギー		脂質		ウム		シウム	鉄	亜鉛		Α		Bı	B <sub>2</sub>	С	繊維	相当 量	オーバー	
【製造者】	(円)		質		( )						レチノール								来する	
【取扱者】		(kcal)			(g)					(mg)								18/	7品目	21品目
[推奨品]					7.4 まさは					<u> </u> 7	14 - =	•			0.27			1.1	1	
   さば生姜煮					まるは										沙福4.	.89 C	ようり	3.35		
原安工をご		,,,	,, o <u>_</u> .			( /// 2	, <u>– – – – – – – – – – – – – – – – – – –</u>	.00 _			C- <u>III</u> O.L			-						
A	40g																			
	× 10	減塩	リニュ	ーア	ルしま	した。	従来	品をよ	り食	べやす	たく仕し	上げて	こおり	ます。	高圧	処理を	して	おりま	Ī	さば
		すの「ボイ	で、官	はで	柔らか	くぼく	へてい	ハニナニし	ナよす	0									小麦	大豆
· Centi	× 10	まお	ル』を 召し、上	きいま ・がれ	まれた	勿しこと	CALC	、円沙	加馬1支	(市リ20)	ガ油は		2001	。衣刀	いり収	り出し	. (~(	ル よ		
Residence of Assistance					ンべり		ノ) 】袋	のま	ま重な	らなし	いよう	こ並ん	×, 10	0°C1=	予熱	したス	チコン	ルこ		
【津田商店】					, 100°															
【津田商店】					こよって															
		/地市	5 4X 1/X	(6,00	ひりたぬ	ノ川川作	小女	へみり	<b>みり</b> 。	/										
[推奨品]		212	12	13 4	10.9	l _	310	160	7.9	1	6	0	6	0 16	0.08	2	4.9	0.6		
2					<u> </u>															
国産ミートの		16.06	豚肌	旨5.84	難消	化性	デキ	ストリン	ン1.99	果制	まぶど	う糖液	友糖1.	46	なぎ	でん	粉0.94	粉		
					ク白0.3															
ハンバーグ	40ø	木4U.4   エン西			5 加.		百0.30	) 肾点	ナーヤ	<b>人</b> U.23	) <del>T</del> -	トンノ	1コン	0.19	加工	じんれ	ガU.03	9		
Ca&Fe	108	>	汉坚人「	iao.00	/ /](0.	.04														
		n= -1			L	» - <b>`</b>	CC del		de											
	60g	·豚肉	引・鶏に	タ•た ナナ:+	まねき	の主	原料	は国産	直原彩	lを使ん たかっ	用。 > <i>t-</i>	: ~/	المدن	ai tu	13733		ガで	+		大豆 鶏肉
No.					めたオ												-7 C	<b>9</b> °		豚肉
	00				の商品										,	_ • 0				
- con	80g				スで、					煮込ん	でくだ	さい。	材料	を鍋り	こ入∤	いソー	スが湧	騰し		
		たら	ラ火に	こして	約15分	<b>介加</b> 烈	いしてく	たさい	<b>\</b> _0											
		※調:	理時間	間は参	多考值	です。	数量	、機和	重等に	より星	星なりま	ます。								
【ニチレイフーズ】					のため															
【ニチレイフーズ】																				
 [推奨品]		330	<i>1</i> 9	22.3	27.4	Γ_	11	ρ	٩n	0.2	n	589	49	n n4	n n2	1	1.2	ΛR		
3 3					<b>[27.4</b> 内]17.														1	
· 春巻Fe		5.48	豚脂	1.93	しょう	<b>ゆ</b> 1.5	4 小	麦粉1	.54	ショー	トニン	グ1.3	8 は	るさめ	1.29	でん	份1.29	)		
(米粉入り)					·1.03															
					乾燥 油脂4															
					一面 0 ク:												, v L I	10		
					·						•									
		306	F	10.2	28.4	l	11	0	۵٥	0.2	0	627	52	0.04	0.02	1	1.2	nο	1	
	35g	300 [50g																	†	
Cenal		3.85	豚脂	2.05	しょう	<b>ゆ1.6</b>	4 は	るさめ	1.37	でん	粉1.37	7 LJ	うがく	ペース	<b>.</b> 1.10	) 小麦	麦粉1.	80	小麦	大豆 豚肉
		ポー	クブイ	ヨン1	.03 🕏	ノヨー	トニン	グ0.97	7 ポ-	ークエ	キス0	.68 <del>š</del>	発酵調	<mark></mark> 味料	0.68	酵母	エキス	0.41		沙心
	50g	砂糖(																		
					≨3.21 <del>≴</del> Na0.0												r—)	V		
			<i>,</i> —.	一口义义		T	ניתטיי	2.07	- H 11 H	,13 ( 1	, _ ,	_ /3 .	, 0.0	/1\	00					
		皮厂	米粉さ	を使せ	した和	を 巻っ	्रे ।	<b>■ オオ (</b>	逐内。	1.7.1	`.	<b>いき</b>	*. ± +	ベツ	1.1.1	-(+) <i>1</i>	ナ全っ	「国	-	
					ります															
【ニチレイフーズ】		を加え	えまし	た。														•		
【ニチレイフーズ】					180°C															
					分半 のため						N227-	干扬[	J C < 7	ころい	0					
		17	3 -IA J/X	ч нн	32720	» <sub>Т</sub> иц ТЕ	🗴		J- 7 0	,										

		栄 養 成 分 (100g当たり)	アレル	ノギー
品 名	規格	ナム ドタニン 合布	●印はが	加工助
н п		エネル   ぱく   脂質   炭水   ナトリ   カルシ   マケネ   鉄   亜鉛   Δ	剤コン タミ オーバー等	・キャリー
【製造者】	価格		来するも	
【取扱者】	(円)		7品目	21品日
[推奨品]		$\frac{174}{3.2}$ $\frac{3.2}{9.3}$ $\frac{9.3}{19.2}$ $\frac{19.2}{72}$ $\frac{110}{10}$ $\frac{10}{\phi}$ $\frac{\phi}{0.3}$ $\frac{44}{44}$ $\frac{10}{10}$ $\frac{45}{45}$ $\frac{0.03}{0.03}$ $\frac{0.15}{0.15}$ $\frac{1}{10.3}$ $\frac{0.2}{0.2}$	, HH III	
4		加糖練乳(国内製造)[北海道・九州]18.38 牛乳[九州]10.00 水あめ[国内・輸入]7.50 植		
ー 冷凍ムース		物油脂(ヤシ油)5.00 クリーム(乳製品)4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖		
770条4		類)(ローカストビーンガム・カラギーナン・グアーがム・タラがム)0.68 香料(バニラ・プリン)0.17 乳		
	40g	化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.13 調合水49.36		
COLUMN TO THE PARTY OF THE PART			乳	
chine		可制ロレル可まれる2011年中は2月カルスパンのルースです		
		乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです。 【自然報本】		
【セリア・ロイル】		【自然解凍】 〈通常取扱い品のため価格が安くなります。〉		
【セリア・ロイル】		↑歴市収減♥・ログため川川市が女べよりより。/		
[業者提出品]		211 10.8 9.2 20.8 315 279 37 5.8 1 8 1 8 0.13 0.06 2 2.6 0.8		
5		食肉(鶏肉)[国内]14.60 食肉(豚肉)6.26 野菜(たまねぎ)[国内]12.51 (ごぼう)[国内]		
大豆とごぼうの		3.13 大豆[兵庫]9.39 つなぎ(パン粉)4.17 つなぎ(でん粉)1.04 粒状植物性たん白3.13		
ミンチカツ		しょうゆ1.04 砂糖0.63 食塩0.31 香辛料(黒こしょう)0.02 衣(パン粉)22.50 衣(大豆油)		
<fe•ca></fe•ca>		2.20 衣(粉末状植物性たん白)0.81 炭酸カルシウム0.63 加工デンプン0.23 ピロリン酸第二数0.03 副 (お)(加工財務)0.16 か17.22		
THE PERSON NAMED IN	40g	二鉄0.02 乳化剤(加工助剤)0.16 水17.22		
				鶏肉
			小麦	豚肉
	60g	国産の鶏肉・豚肉をベースに大豆とごぼうで食感よく仕上げたミンチカツです。兵庫県産の大		大豆
Sens V		豆、国産ごぼうを使用し、ごはんにもよく合う醤油風味に仕上げました。		
and the party of t		乳・卵抜きアレルゲン対応。ピロリン酸第二鉄を加え、100g中5.8mgの鉄分摂取ができます。		
【MCC食品】		炭酸カルシウムを加え、100g中279mgのカルシウム摂取ができます。		
【MCC食品】		【揚】凍ったまま、170~175℃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。		
[業者提出品]		161 15.3 6.5 10.4 130 6 17 7.3 2.7 11199 0 11199 0.30 1.44 16 0.0 0.3		
[末日]走四四] 6		鶏肝[国内]79.99 でん粉9.50 砂糖1.88 醤油0.72 味噌0.47 果糖ぶどう糖液糖0.16 醸造		
U 肛っ了辛も 4.7		類所[国内] 79.99 でんが9.30 砂橋1.00 番油0.72 味噌0.47 未備ぶと 7橋及橋0.10 醸造 酢0.05 香辛料0.05 揚げ油(なたね油・パーム油)4.00 酒精0.05 調味料(アミノ酸等)0.02		
肝っ子竜ちゃん		160.00 首千杯10.00 物() 油(なたは油・ハーム油)4.00 泊桶0.00 副帆杯() ミノ酸等/0.02 水3.11		
完全加熱品		7,0.11		
100				
	1kg		小麦	大豆
	6		●卵 ●乳	鶏肉
The state of the s		国産の桜島どり鶏肝を原料に使用し、食べやすい一口サイズに仕上げてあります。		
		【揚】凍結のまま、170℃の油で3分間フライしてください。		
【ジェーエフフーズ】		※「肝っ子竜ちゃん」が、今後こちらの商品に切り替わります。		
【ジャパンファーム】				

## 《お知らせ》

# 令和3年度から 学校給食用パンの栄養価が 変更になります。

学校給食用パンに使用している小麦粉は、ビタミン(B<sub>1</sub>·B<sub>2</sub>)を添加していますが、メーカー終売のため、令和3年度からビタミン強化がなくなります。

現在、県教育委員会に栄養価等を確認中ですので、決定次第お知らせいたします。



# 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6日



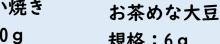
日向夏ゼリー

規格:40 g 締切:3月26日



プチたい焼き

規格:30 g 締切:4月6日



規格:6g



▶粉末茶 規格:100g ●(粗)粉末茶 規格:100g

●微粉末茶 規格:100 g ★ふりかけ等にご使用ください。



## \*春の期間限定商品\*期間:4月9日~4月23日

たけのこフレッシュ 規格: 1 Kg

★産地:国産

(主として鹿児島)

★工場:マツバラ ★規格:Ikg

(注文数量は5kg以上)



(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3年度は、『つわぶき水煮』の供給は出来ません。

## \*特別価格キャンペーン\*

価格が安くなります!

ご利用お願いいたします。

令和3年度1学期(4月~7月使用分まで)価格は本会までお問い合

◆荒挽きミニカクテルウインナー

【印南養鶏】

規格:1Ka

わせください。 ◆枕崎産かつおのメンチカツ

【給材開発】

規格:50g

◆ポークスティックスキンレス ◆カットほうれんそう

【印南養鶏】

規格:30g

【マツバラ】

規格: 1 Ka

◆ポークスティックスキンレス 【印南養鶏】

規格:40a

# 6月6日は



#### 〈6月使用限定価格〉

「梅の日」 ★青うめゼリー

規格:40g

ビタミンCが強化 されています。

締切: 4月30日(金)

# 5月の季節商品の予約販売のお知らせ

#### (公財) 鹿児島県学校給食会 行き(FAX 0995-67-3615)

注文書 ※御希望の商品に使用予定日と個数を記入して、こ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	



### 〈5月節句商品〉





使用予定日 月 日使用数 個

締切:4月6日(火)



締切: 3月 26日(金)

## ★プチたい焼き 規格:30g



使用予定日 月 日 使用数 個

締切:4月6日(火)





使用予定日 月 日 使用数 個

4・5月使用分に限り特別価格になります。

								栄 才	<b></b> 成	分( <sup>*</sup>	100g当	たり)							アレノ	レギー
品 名		エネル	たん		炭水	ナトリ	カルシ	フカ・ラ					ビタ	ミン			食物	食塩	●印は SUDVA	加工助
- a.u.ut	規格	エイル	ぱく	脂質	化物	ウム		シウム	鉄	亜鉛		Α		B₁	B <sub>2</sub>	С	及物 繊維	相当 量	オーバー	
【製造者】			質								レチノール	βカロテン当量	レチノール活性当量						来する	
<mark>【取扱者】</mark>		(kcal)	(g)						(mg)		(μg)		(μg)		(mg)			(g)	7品目	21品目
		236	4	0.4	54.2	29	12	24	ı	0.6	0	1	0	0.09	0.03	0	2.7	0.1	ļ	
ミニ柏餅																				
	30g	上新	i粉(·	うるち	5米)	[国]	内]28	8.80	砂粗	19.5	9 小	·豆[]豆	国内	]14.	28 💈	麦芽	搪4.2	1	●乳	●くるみ ●ごま
【港製菓】		還元	水あ	5め2	.63	食塩	0.04	酵素	表0.29	水	30.16	i 柏	葉(	化粧.	用)[	輸入	.]		●小麦	<ul><li>●りんご</li><li>●大豆</li></ul>
【SN食品】																				
2		75	Tr	Tr	22.5	76	Tr	Tr	12	Tr	0	Tr	Tr	Tr	0.3	300	3	0.2		
		/5	- 11		22.0	70	'''	- ' '	1.2	11	U	-''	- ' '	''	0.5	300		0.2	ł	
日向夏ゼリー																				
	40g	ぶど	う糖	果糖	液糖	12.0	0 グ	゚ラニ	ュ <del>ー</del> :	糖8.0	0 市	゚リテ゛゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚ヺ	「ストロ	1-ス3	.40	日向	夏果	!汁		
		[宮崎	奇]1.(	00 L	ノモン	′果汁	-0.25	・ゲ	ル化	剤(均	曽粘豸	多糖类	镇)1.	.65	杳料	0.60	酸吗	未料		
【ト一二チ】		0.50	ピク	ヌミン	C0.3	0 ク	エン	酸第	一鉄	Na0	.01 湋	<b>手色</b> 料	<b>料(</b> E	タミ	ンB2	)0 ;	水72.	.29		
【給材開発】																				
3		190	4.1	0.7	41.7	114	42	13	0.6	0.3	0	0	0	0.07	0.02	0	3.4	0.3		
プチたい焼き																			İ	
7 7 120 1862																				
											ふ								l . 🚣	١
	30g										砂糖								小麦 	大豆
				クハ	ワタ	—1.	20 1	<b>胃粘</b> 力	削(ク	アー	ガム	0.08	3 看	色彩	1(E:	ヌミン	′B2)	0		
【都吹】		水33	3.00																	
【九州太平商事】																				
4		411	25.4	14.7	46.7	3	140	166	5.3	2.4	0	362	30	0.53	0.21	3	13.7	0		
お茶めな大豆																				
00 / 00 / 00 / 12																				
	_																			大豆ごま
	6g	大豆	[佐	賀]7	4.07	キヒ	: 糖[	鹿児	島・氵	中縄	24.7	0 抹	茶[	鹿児	島]1	.23				アーモ
				_								• •								ンド
【かねだい食品】																				
【九州太平商事】																				



# たけのこフレッシュ注文書

確実にお届けするために、こちらの注文書での発注をお願いいたします。

取扱い期間: 令和3年4月9日使用分~4月23日使用分(予定)

※状況により、変動する可能性があります。

納入条件: ●注文数量は5 k g以上

- ●届き次第、水を取り替え、冷蔵保管できる学校・調理場 (たけのこは空気に触れないようにしてください。)
- ●使用日の前日午後、運送業者が配送(時間指定不可) →火曜日~金曜日にご利用ください。
- ●容器の回収はなし
- ●注文は、使用日1週間前まで
- ●変更等(キャンセル含む)は、使用日4日前まで

発注先: (公財) 鹿児島県学校給食会 行き

FAX 0995-67-3615 TEL 0995-67-3611



学校・給食センター名	
住所	T
電話番号	

	使用日			届け日		注文数量
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg
月	日(	)曜日	月	日(	)曜日	kg