

物資紹介

令和3年度 1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。



ひなまつり商品

別紙注文書
 ご利用ください！



ミニひなあられ5g
 規格/5g

締切：1月28日(金)



ひなあられ10g
 規格/10g

締切：1月28日(金)



ひなあられ12g
 規格/12g

締切：1月28日(金)



ミニ桜餅30g
 規格/30g

締切：1月28日(金)

●もものゼリー (VC&Fe) 規格/35g

●菜の花ふりかけ 規格/2.5g

●オシャンング ほぐし身 規格/1kg

●魚そうめん 規格/500g

●菜の花 規格/500g

●はんぺんお椀種 (赤・白) 規格/1kg



* 卒業・入学お祝い商品 *

別紙注文書をご利用ください！

お祝いケーキ
 (チョコレート)
 規格/30g



3月分締切：1月28日(金)
 4月分締切：2月25日(金)

お祝いケーキ
 (ストロベリー)
 規格/30g



3月分締切：1月28日(金)
 4月分締切：2月25日(金)

桜のケーキ
 規格/40g



3月分締切：1月28日(金)
 4月分締切：2月25日(金)

お祝いケーキ
 (米粉と豆乳チョコ)
 規格/30g



3月分締切：1月28日(金)
 4月分締切：2月25日(金)

小麦・乳・
 卵不使用
 です。

お祝いケーキ
 (米粉と豆乳いちご)
 規格/30g



3月分締切：1月28日(金)
 4月分締切：2月25日(金)

小麦・乳・
 卵不使用
 です。

いちごのジュレ
 規格/50g



3月分締切：1月28日(金)
 4月分締切：2月25日(金)

2月時価商品(油脂類)

- ◎大豆白絞油 1斗缶 (16.5kg)
- ◎キャノーラ油 1斗缶 (16.5kg)
- ◎サラダ油 (大豆・菜種・とうもろこし) 1.5ℓ

- ◎キャノーラ油 1.5ℓ
- ◎オリーブオイル (400g) (910g)

- 一口モモカツ 規格/30g
- ソフトチキンカツ 規格/60g
- ポテトとお米の ささみカツ 規格/50g
- ローストンカツ 規格/40g
- 規格/50g

カツに!



受験

- いよかんゼリー 規格/40g
- いい予感!

注文が集中する時期のため、早めのご注文をお願いいたします。
*別紙注文書をご利用ください。
締切：2月15日（火）

【令和3年度3学期九州ブロック推奨品】

*推奨品は、良質で安全な商品を安価で提供しています。ご利用をお願いいたします。



〈さばゆず味噌煮〉
50g×10
60g×10



〈子持ちカラフト シシャモフライ〉
20g



〈らびオリ〉
1kg



〈チョコプリン〉
(アレルゲン28品目不使用)
40g

★ 冬のおすすすめ献立 ★

＜豆乳ポトフ＞1人分



(赤字は本会取扱物資です。)

- カットベーコン(冷) 8g
- 鶏肉(冷) 20g
- 粗挽きミニカクテル ウィンナー(冷) 18g
- にんじん 10g
- 玉ねぎ 30g
- チルドポテト(乱切) 30g
- 白菜 20g
- セロリー 2g
- ブロッコリー(冷) 15g
- サラダ油 0.8g
- 鶏がらスープ 10g
- 無調整豆乳 50g
- 白ワイン 1g
- シママース 0.8g
- こしょう 0.02g

【献立例】黒砂糖パン・牛乳・豆乳ポトフ・海藻サラダ

- ①にんじん、玉ねぎは2cm角に切る。白菜は葉と芯に分け、0.5cm中のざく切りにする。セロリーは薄切りにする。
- ②油を熱し、ベーコン、セロリーを炒める。
- ③鶏肉、にんじん、玉ねぎを加えてさらに炒める。
- ④鶏ガラスープと水を加えて煮、沸騰したらアクをよく取る。
- ⑤白菜の芯、チルドポテト、ウィンナーを入れ、豆乳を加え調味する。
- ⑥残りの白菜、ブロッコリーを加えて仕上げる。



＜野菜と豚肉のみぞれ煮＞1人分



(赤字は本会取扱物資です。)

- 豚肉(冷) 20g
- 冷凍豆腐 15g
- (冷)絹厚揚げ 10g
- 里芋乱切り(冷) 25g
- 白菜 35g
- にんじん 15g
- しいたけスライス 0.8g
- 深ねぎ 10g
- (冷)大根おろし 40g
- サラダ油 0.7g
- 薄口醤油 6g
- 料理酒 1g
- シマ・マース 0.2g
- でん粉 2g
- かつお節(だし) 3g

【献立例】三色そばろ井・牛乳・野菜と豚肉のみぞれ煮

- ①かつお節でだしをとる。
- ②しいたけはもどしておく。
- ③白菜はざく切り、にんじんはちょう切り、深ねぎは1cm幅に切る。
- ④豚肉を炒め、固いものから順に入れて、だし汁を加えて煮る。
- ⑤味付けし、厚揚げ、豆腐を入れる。
- ⑥大根おろし、白菜、深ねぎを加える。
- ⑦水溶きでん粉を加え、とろみをつける。

＜豚汁かうどん＞1人分 (赤字は本会取扱物資です。)

- 冷凍うどん 60g
- 豚スライス 20g
- にんじん 10g
- 大根 15g
- だいずもやし 10g
- 冷凍里芋 15g
- 冷凍さがきごぼう 10g
- 葉ねぎ 3g



【献立例】小型パン・牛乳・豚汁かうどん・ごぼうサラダ

- サラダ油 0.6g
- 麦みそ 6g
- 赤みそ 2.5g
- おろししょうが 0.5g
- 花かつお(だし) 3g
- 冷凍里芋 15g
- 餅っこいなり 1ヶ
- 中双糖 1.5g
- みりん 2g
- 薄口醤油 1g
- 濃口醤油 1.5g

＜みそおでん＞1人分 (赤字は本会取扱物資です。)

- 鶏肉モモ(皮なし) 20g
- にんじん 10g
- じゃがいも 20g
- 三角こんにやく 15g
- 大根 30g
- カットインゲン 5g
- スクールがんどき 20g
- 赤みそ 5g
- 麦みそ 2.5g
- 濃口醤油 1.5g
- みりん 2g
- 料理酒 1.5g
- 中双糖 1.8g
- サラダ油 0.5g



【献立例】ごはん・牛乳・みそおでん・ピーナツ田作り