

物資紹介

令和3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

桃の節句も過ぎ、風にも日差しにも春らしさが感じられ、学び舎を去る子どもたちを見送る季節となりました。本会では、子どもたちの成長を祝う行事食を多数取り揃えております。ご要望やお問い合わせは、遠慮なくお申し付けください。

鹿児島県学校給食会



給食会 HP でもご覧いただけます

【春の期間限定商品】

たけのこフレッシュ

規格/1kg



取扱期間(天候の状況により変動する場合があります)

4月12日(火) ~ 4月26日(火)

- 産地：国産(主として鹿児島県)
- 加工工場：マツバラ
- 規格：1kg(注文数量は5kg以上)
- 使用日前日に、配送業者が直接納品しますので、火曜日から金曜日にご使用ください。
- 届き次第、水の取り替えと冷蔵保管が必要です。
- 発注は別紙注文書をご利用ください。

◆◆◆令和4年度1学期特別価格キャンペーン◆◆◆

令和4年度4月~7月ご使用分限定価格です。この機会にぜひ、ご使用ください。

枕崎産かつおのメンチカツ

[給材開発]

規格/50g

枕崎港に水揚げされた“かつお”を約25%使用したメンチカツです。地場産物を活用した献立作成にいかがでしょうか。

アレルギー：小麦・豚肉
加工地：鹿児島県



ロースハムタンザク(IQF)

[印南養鶏農協]

規格/500g

豚ロース肉を使用したハムをタンザクにカットし、便利なバラ凍結(IQF)した商品です。スープやパスタなどさまざまな料理にご使用いただけます。

アレルギー：豚肉・(コソミ)小麦・卵・乳

~6月6日“梅の日”~ 青うめゼリー【給材開発】

6月上旬は青梅の収穫時期です！また高温多湿なこの時期に災いや疫病を除き、福を呼ぶ梅を贈り物にしたことがお中元の始まりともいわれているとか。さわやかな香りと甘酸っぱい青うめゼリーはいかがでしょう。

6・7月限定価格 規格/40g

※1個あたり、鉄分0.52mg・食物繊維1.2g・ビタミンC40gを摂取できます。



令和4年度1学期九州ブロック推奨品について協議を行った結果、下記の通り5品が決定いたしましたのでご案内いたします。また、県内選定品については、4月号にてお知らせいたします。

品名	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			B1 (mg)	B2 (mg)					C (mg)
【製造者】 【取扱者】	価格 (円)									レチノール (μg)	βカロテン 当量 (μg)	レチノール 当量 (μg)								
【推奨品】 いわし梅煮  【津田商店】 【津田商店】	40g × 10 50g × 10	221	15.1	13.4	10.0	—	190	27	1.7	0.8	16	<1	16	<0.01	0.24	<1	0.5	1.1	小麦	大豆
		いわし[青森・北海道・千葉・鳥取・ロシア等]70.00 砂糖6.68 しそ抽出液5.91 しょうゆ3.00 本みりん2.53 でん粉(馬鈴薯)1.35 梅肉0.81 食塩0.14 水9.58 40g:28g+タレ12g 50g:35g+タレ15g ※小麦を含む原材料・・・しょうゆ 減塩リニューアルしました。美味しさはそのまま、食塩相当量が[1.7g→1.1g(100g中)]まで下げることができました。ほのかに香る紫蘇と梅肉の風味がおいしい一品です。高圧処理しておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。 【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。 【蒸し(スチームコンベクション)】100℃に予熱したスチコンに袋のまま重ならないように並べ、約20分温めてください。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。																		
【推奨品】 ホキ天玉揚(青さ入)  【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】	40g 50g	159	11.9	6.6	11.5	—	20	29	0.4	0.3	26	8	26	0.04	0.11	0	0.5	0.7	小麦	大豆
		ホキ[ニュージーランド]60.00 【衣】天玉14.71(小麦粉4.88 でん粉0.70 食塩0.32 大豆たんぱく0.32 その他0.06) 青さ[愛知他]0.29 ショートニング0.27 食塩0.13 香辛料0.13 増粘多糖類0.06 水18.13 ニュージーランド産の鮮度の良いホキを使用しています。原料を全解凍せず半解凍(-3℃~5℃)で切身にし、衣を付けていますのでワンフリーズに近い品質で製造しています。水分を多く含んだホキの身は柔らかく、衣には天玉を砕いた物を使用しサクサクとした歯ごたえのある食感をだしており、青さ海苔の風味が香る商品です。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で5分以上揚げてください。																		
【推奨品】 国産ミートのハンバーグCa&Fe  【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】	40g 60g 80g	212	12.0	13.4	10.9	246	310	160	7.9	1.0	6	0	6	0.16	0.08	2	4.9	0.6	大豆	鶏肉
		【食肉】[豚肉[鹿児島・宮崎・熊本・福岡・大分]20.92 鶏肉[宮崎・大分・熊本・鹿児島・長崎・佐賀・福岡・岡山・徳島・香川・愛媛・高知・愛知・岐阜・福井・岩手]19.46] たまねぎ[北海道・佐賀・兵庫・大阪・愛知]21.41 粒状植物性たん白(脱脂大豆他)16.06 豚脂[国内]5.84 難消化性デキストリン1.99 果糖ぶどう糖液糖1.46 【つなぎ】[でん粉0.94 粉末状植物性たん白(脱脂大豆他)0.39] ドロマイト1.03 ぶどう糖加工品0.97 ポークエキス0.88 発酵調味料0.49 食塩0.35 加工油脂0.30 酵母エキス0.29 チキンブイヨン0.19 加工でん粉0.63 クエン酸鉄Na0.06 水 6.34 着色料・香料・化学調味料を使用しておりません。豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関して国産原料を使用しております。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げております。お子様に不足しがちなカルシウム・鉄分・食物繊維を強化しました。 【焼】あらかじめ180℃に予熱したオーブンに凍ったまま入れ、約7分焼いてください。 【揚】凍ったまま150~160℃の油で約3分揚げてください。 【煮】あらかじめ温めたソースで、凍ったまま煮込んでください。 ※使用機器等によって、調理時間が異なります。																		
【推奨品】 魚そうめん  【やまた水産食品】 【トクスイフーズ】	500g	136	10.1	0.4	23.0	—	16	9	0.1	0.2	1	0	1	0.00	0.01	0	0.0	1.8	●えび ●かに ●小麦 ●卵 ●乳	●大豆 ●豚肉 ●いか ●ごま ●さば
		魚肉(イトヨリ)[タイ・インド・ミャンマー]60.30 でん粉(とうもろこし)16.92 砂糖3.85 食塩1.40 水あめ1.25 みりん0.90 植物油脂0.03 水15.35 いとよりのすり身を麺にしました。淡白な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。汁物や和え物等の料理素材としてご使用いただけます。麺の長さは配膳しやすい7cmにカットしてあります。 【茹】袋のまま自然解凍または流水解凍したものを沸騰したお湯の中に入れてほぐし、再沸騰後約5分間茹でてください。袋ごとボイルすることもできます。その場合は、沸騰したお湯で約15分ボイルしてください。																		
【推奨品】 アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)  【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】	40g	99	0.1	0.0	28.8	82	0	0	9.3	0.0	0	0	0	0.00	0.00	270	8.4	0.2	りんご	
		アセロラ果汁(国内製造)[ブラジル・ベトナム]28.07 果糖ぶどう糖液糖23.00 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)0.38 クエン酸鉄Na0.08 野菜色素0.05 クチナン色素0.01 香料0.01 カロチノイド色素0.00 水38.57 ※りんごを含む原材料・・・香料 レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を強化しました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg ※紙蓋、紙容器、紙スプーン使用 【自然解凍】 ※解凍時間のめやす:室温(約25℃) 1個ずつ解凍した場合40~50分、1箱ずつ解凍した場合4~5時間																		

【5月の季節商品】

5月5日 “こどもの日”

5月2日 “八十八夜”



手軽に個食物・・・

●お茶めな大豆 /6g

手作りふりかけや蒸しパンに・・・

●粉茶 /100g

●粉茶(粗) /100g

●微粉抹茶 /100g



ミニ柏餅

規格/30g

締切：4月4日(月)



フチたい焼き

規格/30g

締切：4月4日(月)

○発注は別紙注文書をご利用ください。

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			B1	B2					C
											レチノール (μg)	βカロテン 当量 (μg)	レチノール 当量 (μg)							
ミニ柏餅 【港製菓】 【SN食品研究所】	30g	249	4.4	0.5	56.8	96	11	25	1.0	0.6	0	1	0	0.09	0.03	0	2.6	0.2	●小麦 ●乳 ●大豆 ●くるみ ●ごま	
		上新粉(うるち米)[国内]28.80 砂糖19.59 小豆[国内]14.28 麦芽糖4.21 還元水あめ2.63 食塩0.04 酵素(コーンスターチ等)0.29 配合水30.16 柏葉[中国]																		
		子どもの成長を願って食された端午の節句の伝統的な和菓子です。国産小豆で自家製こしあんを使用した、一口サイズ(30g)の柏餅です。個包装しておりますので取り扱いやすいです。 【自然解凍】柔らかくなりましたら、お召上がりください。																		
フチたい焼き 【都吹株式会社】 【九州太平商事】	30g	190	4.2	0.8	41.0	—	41	13	0.5	0.3	0	0	0	0.06	0.02	0	3.4	0.3	小麦	
		【皮】[小麦粉]24.65 砂糖1.23 ぶどう糖0.73 食塩0.06 食用植物油脂Tr 【あん】[小豆[北海道]23.89 砂糖13.58 還元水飴1.00 食塩0.03] ベーキングパウダー1.20 増粘剤0.08 着色料(ビタミンB2)Tr 水33.55																		
		30gの小さなたい焼きを衛生的な個食包装にしました。小豆は北海道産に限定し、卵は完全に除去しました。 【自然解凍】外袋に入った状態で、室温にて2~3時間で解凍できます。																		

商品入れ替え

お知らせ

【だし本番和風だし顆粒 1kg】の終売に伴い、後継品として【だし本番かつお風味だし 1kg】に切り替わります。

アレルギー表示に変更があります。発注の際は、ご確認をお願いします。

商品名	アレルギー
従来品 【だし本番和風だし顆粒】	乳・さば (キャリーオーバーとして大豆・ゼラチン)
後継品 【だし本番かつお風味だし】	乳・小麦・さば・大豆・鶏肉

新規取扱商品

NEW

【冷凍ダイスゼリー

(広島産レモン) [名給]

規格/kg

広島県産のレモン果汁を使用し、ダイス状にカットされたゼリーです。レモンの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

アレルギー：(コンタミ)小麦・卵・乳



フルーツポンチ等にいかがでしょうか。