

物資紹介

令和4年度4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

色鮮やかな花と木々の葉が光輝き、子どもたちのはずむ声とともに新年度がスタートいたしました。本年度も安心・安全でおいしい食材を開拓し、提供できるよう努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

鹿児島県学校給食会



給食会 HP でもご覧いただけます

令和4年度1学期九州ブロック推奨品

今年度も九州ブロック推奨品のご利用を
よろしくお願いいたします。

○いわし梅煮(減塩リニューアル)

【津田商店】

40g×10

50g×10



アレルギー：小麦,大豆

○ホキ天玉揚げ(青さ入)

【福岡丸福水産】

40g

50g



アレルギー：小麦,大豆

○魚そうめん

【トクスイフーズ】

500g



アレルギー<コナミ等>：えび,かに,小麦,大豆,豚肉,卵,乳,いか,ごま,さば

○国産ミートのハンバーグ Ca&Fe

【ニチレイフーズ】

40g

60g

80g



アレルギー：大豆,鶏肉,豚肉

○アセロラゼリー(Fiber&Fe 入り)

【ニチレイフーズ】

5月12日は
"アセロラの日"

40g

アレルギー：りんご



九州ブロック
推奨品って何？



例年、学期ごとに九州8県の物資委員の先生方によって選定された商品を『九州地区共通選定品』としてご紹介しておりましたが、新型コロナウイルス感染症の影響で、合同選定会が開催できないため、『九州ブロック推奨品』として、ご紹介させていただいております。九州地区共通選定品と同様、原料配合や味、普及性、衛生管理などを総合的に判断し選定された良質で安全な商品です。また、九州地区全体で共同購入するため、安価で提供することができ、通常取扱商品は、その期間は通常価格よりも安く提供できます。今年度も、安全で安価な九州ブロック推奨品のご利用をよろしくお願いいたします。

令和4年度1学期県内選定品

栄養成分等については、裏面に記載してあります。
県内選定品のご利用もよろしくお願いいたします。

●根菜ハンバーグ(外入)高Ca

【マルイ食品】

48g×10

60g×10



アレルギー：小麦,大豆,鶏肉,豚肉

●ポテトコロッケ(のり塩)

【SN食品】

40g / 50g



アレルギー：小麦,大豆,
<コナミ>卵,乳,えび,かに

●豆乳バナナムース

【セリア・ロイル】

40g



アレルギー：大豆,バナナ

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カロテン 当量 (μg)	レチノール 活性当量 (μg)							
[県内選定品] 根菜 ハンバーグ (タレ入り) 高Ca 【マルイ食品】 【マルイ食品】	48g × 10 60g × 10	158	10.1	6.2	15.3	-	210	26	0.6	0.3	6	470	45	0.07	0.05	2	1.7	1.1	小麦	大豆 鶏肉 豚肉
		鶏肉[鹿児島・宮崎・長崎・大分・熊本・他(国内)]30.87【野菜】{玉ねぎ[北海道・鹿児島・熊本・佐賀・他(国内)]11.62 ごぼう[九州]5.67 にんじん[北海道・鹿児島・熊本・他(国内)]5.43} つなぎ(パン粉4.06 コーンスターチ0.99) 粒状大豆たんぱく2.84 豚脂2.62 粉末状大豆たん白1.21 食塩0.57 ひじき0.39 水14.51 / 炭酸カルシウム0.47 【タレ】果糖ぶどう糖液糖4.24 しょうゆ2.90 水あめ2.61 砂糖1.44 みりん1.27 醸造酢0.37 発酵調味料0.20 増粘剤(ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン)0.42 / 増粘多糖類(キサンタンガム, グァーガム)0.01 酒精0.15 着色料(カラメル)0.01 調味料(アミノ酸)0.01 水3.04【揚げ油】なたね油1.66 パーム油0.42																		
		国産若鶏のムネ肉を原料に国産野菜(たまねぎ, ごぼう, にんじん)とひじきを加えて, ふっくらとしたハンバーグに仕上げました。酢を使いさっぱりとした味わいのタレを加えて真空パックに仕上げています。100g当たり210mgのカルシウムが含まれています。 【ボイル】凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れ, 15分~20分加熱してください。 【スチコン】スチームモード95℃の設定で, 15分~20分加熱してください。																		
[県内選定品] ポテトコロッケ (のり塩) 【サンマルコ食品】 【SN食品】	40g 50g	124	3.8	1.5	24.1	-	11	27	0.8	0.3	0	65	5	0.08	0.03	8	3.2	0.9	小麦 ●卵 ●乳 ●えび ●かに	大豆
		<40g> ばれいしょ[北海道]70.76 パン粉1.89 食塩0.68 砂糖0.38 あおのり[国内]0.29【衣】パン粉12.22 パン粉(バターに含む)0.12 小麦粉1.51 植物油(大豆, なたね)0.28 米粉0.23 粉末状大豆たん白0.16 ぶどう糖0.16 でん粉(とうもろこし)0.12 / 増粘多糖類(キサンタンガム, グァーガム)0.02 水11.18																		
		<50g> ばれいしょ[北海道]69.81 パン粉1.86 食塩0.67 砂糖0.37 あおのり[国内]0.29【衣】パン粉12.50 パン粉(バターに含む)0.12 小麦粉1.56 植物油(大豆, なたね)0.30 米粉0.24 粉末状大豆たん白0.17 ぶどう糖0.17 でん粉(とうもろこし)0.12 / 増粘多糖類(キサンタンガム, グァーガム)0.02 水11.80 北海道産の男爵いもを使用した, のり塩味のコロッケです。 【揚】凍ったまま170~180℃に熱した油で3分間揚げてください。																		
[県内選定品] 豆乳バナナムース 【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】	40g	147	0.6	5.4	24.9	28	3	5	0.2	0.1	0	3	0	0.01	0.01	100	0.5	0.1	-	大豆 バナナ
		豆乳[大豆:アメリカ・他(輸入)]15.00 砂糖10.70 粉末水あめ8.00 バナナピューレ[フィリピン]5.00 植物油(ヤシ)5.00 水あめ4.00 異性化液糖(果糖ぶどう糖液糖)1.50 / ゲル化剤[増粘多糖類(カラギーナン等)]0.75 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.10 酸化防止剤(V.C)0.10 pH調整剤(クエン酸ナトリウム)0.10 香料(バナナ)[国内]0.05 安定剤(グァーガム)0.03 着色料(カロテン)0.02 水49.65																		
		豆乳とバナナのムースです。豆乳が苦手なお子様でも食べやすいようにバナナピューレを混ぜ込んで美味しく仕上げました。 カップ: ポリエチレン加工紙 フタ: PET/PET/PE スプーン: 紙 【自然解凍】																		

4~7月価格(時価商品)

- 大豆白絞油一斗缶(16.5kg)
- キャノーラ油一斗缶(16.5kg)
- サラダ油(大豆・菜種・とうもろこし)1.5ℓ
- オリーブオイル(400g)
- オリーブオイル(910g)
- 上白糖 1kg
- 中双糖 1kg
- 三温糖 1kg

- 乾燥大豆 1kg
- 乾燥小豆 1kg
- 乾燥金時豆 1kg
- たけのこ水煮ホール一斗缶
- たけのこ水煮ホール 5kg 缶
- たけのこ水煮ホール 1kg 袋
- たけのこ細切り 1kg 袋
- たけのこいちょう切り 1kg 袋
- たけのこダイス 5mm
- たけのこダイス 10mm

価格につきましては、
本会にお尋ねください。

★令和4年度給食用基本物資価格★

【コッパン・食パン】

※食パンのスライス料は、別料金となります。

精米重量	基準パン	米粉入りパン
	供給価格(円)	供給価格(円)
30g	40.35	45.96
40g	42.09	48.79
50g	43.83	51.62
60g	45.58	54.47
70g	47.32	57.30
80g	49.06	60.03
90g	50.79	62.77

【学校給食用^学ナン】

小麦粉重量	供給価格(円)
40g	56.10
60g	63.09
70g	65.59

令和4年度4月より、減塩パン(基準パン・米粉入りパン)の供給が開始されます。ナンや多様化パンの減塩化については、今後検討していきます。

【炊飯】(あきほなみ・ひのひかり)

精米重量	供給価格(円)
50g	49.26
60g	52.85
70g	56.47
80g	59.97
90g	63.47
100g	66.97
110g	70.47

【精白米】(強化米入り)

規格	供給価格(円)
10kg	3,460

【品種:あきほなみ, ひのひかり】



【早期米なつほのか】
令和4年9月~10月の期間で供給予定です。
詳細が決まり次第、お知らせします。

【牛乳】(県畜産課により決定)

令和4年度
学校給食用牛乳供給価格
(保護者負担額)

容量	供給価格(円)
200cc	47.07
250cc	58.83
300cc	70.60

値下げ!

◇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]

50g

原材料 - : 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]

500g

原材料 - : 豚肉
〈内容〉小麦・卵・乳

○青梅ゼリー○ [給材開発]

(6・7月限定価格)

40g

鉄分・食物繊維・VC強化

6月4日は『虫歯予防デー』



かみかみメニューに
いかがでしょうか。

- アーモンドカル 6g
- カルフィッシュ 5g
- うまかってん 13g
- 素焼きアーモンド 10g
- 田作り煮干し 500g

- ロースト大豆 500g
- バナナチップ 500g
- カシューナッツ(有塩) 1kg
- 細切りアーモンド 1kg



新商品!



【フラワーカップ黄チェック(蒸し用紙カップ)】の終売に伴い、後継品として【紙製スチコンカップ】に替わります。内面 PET 加工のクラフト紙なので、しっかりとした強度があり、蒸し器、スチーマー、スチームコンベクションオーブンでの蒸し料理でも広がったり変形することがありません。蒸しパンなどの蒸し料理や焼き菓子等に幅広くご活用いただけます。

材 質：内面 PET 加工クラフト紙

サ イ ズ：底径 55mm×高さ 50mm(満杯容量 110ml)
(内径 270mm×300mm の角鉄板に 16 枚並びます)

耐熱温度：200℃20 分程度

用 途：オーブン焼成調理, 蒸し調理



100 枚単位

おすすめレシピ ～紙製スチコンカップを活用して～

《ケーキサレ》フランス生まれのおかずケーキ



[分量(1 人分)]

- ・ホームケーキミックス 20g
- ・凍結全卵 12g
- ・無調整豆乳 12g
- ・スライスウインナー(5mm) 6g
- ・コーンカーネル 6g
- ・枝豆むき実 6g
- ・カットピーマン(赤) 3g
- ・北海道シュレッドチーズ 6g
- ・ブラックペッパーあらびき 0.01g

※赤字は本会取扱物資

[作り方]

※スチームコンベクションオーブンをコンビモードの 180℃で予熱する。

- ①カットピーマン(赤)は 5mm 位にカットする。
- ②ボウルに凍結全卵と無調整豆乳を混ぜ合わせ、ホームケーキミックスを加え混ぜる。
- ③スライスウインナー・コーンカーネル・枝豆むき実・カットピーマン(赤)・シュレッドチーズを混ぜ合わせ、ブラックペッパーあらびきで調味する。
- ④スチコンカップに入れ、スチームコンベクションオーブンで 10 分～15 分加熱する。

エネルギー	150kcal	カルシウム	71mg
たんぱく質	6.7g	食塩相当量	0.4g

《チーズ蒸しパン》Ca たっぷり蒸しパン



[分量(1 人分)]

- ・ホームケーキミックス 28g
- ・牛乳 21g
- ・スキムミルク 2.8g
- ・三温糖 2g
- ・サラダ油 2g
- ・クッキングチーズ 6g

※赤字は本会取扱物資

[作り方]

※スチームコンベクションオーブンをスチームモードの 100℃で予熱する。

- ①ボウルに牛乳・スキムミルク・三温糖・サラダ油を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ②ホームケーキミックスを加え混ぜる。
- ③クッキングチーズを混ぜ合わせ、スチコンカップに入れ、スチームコンベクションオーブンで 10 分～15 分加熱する。

エネルギー	177kcal	カルシウム	101mg
たんぱく質	4.5g	食塩相当量	0.4g

【献立例】

- ・ケーキサレ または チーズ蒸しパン
- ・春キャベツと筍のスパゲティ
- ・フルーツポンチ
- ・牛乳



～発注書についてのお願い～

春の大型連休時期は、運送便が混み合い、物資によっては入荷に数日を要するため、月初めの使用日に間に合わない場合があります。5 月分につきましては、**4 月 15 日頃まで**にご発注いただきますと大変助かります。年度初めのご多忙な折に恐縮ですがご協力のほど、よろしくお願い致します。

