

物資紹介

令和4年度7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

梅雨が明け、本格的な夏の到来です。本会では台風などの自然災害に伴う緊急時対応の備蓄品も取り揃えております。

サンプルなどのご要望等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

原料配合・栄養成分等については、裏面に記載してあります。

令和4年度2学期九州ブロック推奨品

○さんまみぞれ煮

【津田商店】

40g×10

50g×10



アレルギー：小麦,大豆

○学給向け南瓜コロッケ

【トクスイフーズ】

50g

60g



アレルギー：小麦,大豆

○千草焼

【マルイ食品】

40g×10

60g×10



アレルギー：小麦,卵,乳,大豆,鶏肉

○焼売(肉)Fe&ファイバー

【ニチレイフーズ】

18g

28g

※20個単位での
受注になります。

アレルギー：小麦,大豆,鶏肉,豚肉



○ぶどうゼリー

【ニチレイフーズ】

40g



令和4年度2学期県内選定品

6月に行われた県内選定会において、令和4年度2学期の取扱品について検討した結果、下記のとおり決定しました。

●ポロニアカツ Fe

【印南養鶏】

40g / 50g



アレルギー：鶏肉,大豆
＜コナミ＞小麦,卵,乳

●ふんわりじゃこ団子α

【極洋】

1kg



アレルギー：小麦,豚肉,大豆
＜コナミ＞えび,かに

●青りんごゼリー

【ニチレイフーズ】

40g



アレルギー：りんご

新規取扱商品

●パワーキッズスティック納豆

【給材開発】

20g

アレルギー：小麦,大豆



☆ほんのり梅風味で食べやすい納豆です。

入替商品

●サイコロ豆腐 F(九州産大豆使用)

【大冷】

1kg

アレルギー：大豆



※現取扱品がなくなり次第の提供となります。

| 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 | B ₂ | | | | | C | |
| | | | | | | | | | | | 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】 さんまみぞれ煮 【津田商店】 【津田商店】 | 40g × 10 | 261 | 15.1 | 18.2 | 9.2 | - | 230 | 27 | 1.4 | 0.6 | 21 | <1 | 21 | <0.01 | 0.17 | <1 | 0.6 | 1.2 | さんま[青森・岩手・北海道・台湾]70.00 大根[岩手・鹿児島等(国内)]9.45 砂糖5.81 しょうゆ2.86 でん粉(馬鈴薯)1.05 本みりん0.85 食塩0.48 水9.50 40g:さんま28g+タレ12g 50g:さんま35g+タレ15g 新鮮なさんまを特製の醤油タレで煮込み、大根おろし入りのタレをたっぷりかけて仕上げました。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。 【蒸(スチコン)】袋のまま重ならないように並べ、100℃に予熱したスチコンに袋のまま投入し、100℃で約20分温めてください。 ※使用器具等によって、調理時間が異なります。 | 小麦 | 大豆 |
| | 50g × 10 | 178 | 4.5 | 3.2 | 34.6 | - | 208 | 20 | 3.6 | 0.4 | 0 | 1253 | 103 | 0.09 | 0.04 | 12 | 2.5 | 0.6 | | | |
| 【推奨品】 学給向け 南瓜コロッケ 【モリタン】 【トクスイフーズ】 | 50g | 178 | 4.5 | 3.2 | 34.6 | - | 208 | 20 | 3.6 | 0.4 | 0 | 1253 | 103 | 0.09 | 0.04 | 12 | 2.5 | 0.6 | 【野菜】[南瓜[北海道]31.30 ばれいしょ[北海道]8.00 たまねぎ[北海道]4.10] 小麦加工品[北海道]4.80 砂糖4.00 食用植物油脂(パーム油)1.70 食塩0.40 酵母粉末0.20 【衣】[パン粉[北海道]19.10 小麦粉[北海道]9.50 でん粉(とうもろこし)1.40] 貝Ca0.50 水15.00 北海道産の南瓜を使用して北海道産の小麦を使った自家製パン粉で包んだコロッケです。南瓜本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵不使用。Fe・Ca強化しています。 【揚】凍ったまま170℃~180℃の油温で約5分間揚げて下さい。一度に揚げる分量は、フライヤー等の大きさに応じて油温が急に下がらないようにご注意ください。 | 小麦 | 大豆 |
| | 60g | 151 | 8.2 | 10.5 | 5.0 | - | 43 | 9 | 3.1 | 0.9 | 86 | 310 | 110 | 0.03 | 0.26 | 0 | 0.1 | 0.8 | | | |
| 【推奨品】 千草焼 【マルイ食品】 【マルイ食品】 | 40g × 10 | 151 | 8.2 | 10.5 | 5.0 | - | 43 | 9 | 3.1 | 0.9 | 86 | 310 | 110 | 0.03 | 0.26 | 0 | 0.1 | 0.8 | 液全卵(国内製造)[鹿児島]56.16 【野菜】[玉ねぎ[北海道・鹿児島・熊本・佐賀・他(国内)]3.41 にんじん[北海道・鹿児島・熊本・他(国内)]2.21 ほうれん草[宮崎・鹿児島・熊本]2.13 しいたけ[中国・他(国内・輸入)]0.10] 鶏肉(国内)3.46 植物油脂(大豆油2.42なたね油1.04) ナチュラルチーズ[日本・ドイツ・カナダ・他(国内・輸入)]1.82 砂糖1.68 しょうゆ(小麦を含む)0.77 かつお節エキス0.69 食塩0.33 発酵調味料0.11 酵母エキス0.09 加工デンプン2.59 pH調整剤0.17 クエン酸鉄Na0.02 水20.80 鹿児島県産のたまごを使用しています。具材には「親鶏モモ肉」、「たまねぎ」、「にんじん」、「ほうれん草」、「チーズ」、「しいたけ」の6種類を使用しています。卵、乳製品、野菜と一緒に摂れるバランスのよい卵焼きです。「鉄」を強化しています。100g中に約3.1mgが含まれています。一食(1個40g)当たり、約1.2mg、一食(1個60g)当たり、約1.8mgになります。 【ボイル】開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら30分~50分程度加熱して下さい。 【スチコン】40g: スチームモード95℃の設定で、袋を開封せず、35分程度加熱して下さい。 60g: スチームモード95℃の設定で、袋を開封せず、50分程度加熱して下さい。 | 小麦 卵乳 | 大豆 鶏肉 |
| | 60g × 10 | 176 | 11.3 | 6.5 | 20.5 | 300 | 23 | 28 | 7.9 | 0.7 | 6 | 0 | 6 | 0.12 | 0.07 | 3 | 4.9 | 0.8 | | | |
| 【推奨品】 焼売(肉) Fe&ファイバー 【伊勢丸食品】 【ニチレイフーズ】 | 18g | 176 | 11.3 | 6.5 | 20.5 | 300 | 23 | 28 | 7.9 | 0.7 | 6 | 0 | 6 | 0.12 | 0.07 | 3 | 4.9 | 0.8 | 【食肉】[鶏肉[鹿児島・岡山・鳥取・島根]20.79 豚肉[北海道]5.40] たまねぎ[北海道・兵庫・徳島・長崎・岡山・富山・愛知・福井・香川・愛媛]19.43 粒状植物性たん白(大豆)12.74 【つなぎ】[でん粉(ばれいしょ)4.37 粉末状植物性たん白(大豆)2.43 豚脂5.40 難消化性デキストリン3.56] 【糖類】[ぶどう糖1.90 砂糖1.08] 発酵調味料1.51 チキンブイヨン1.08 しょうゆ1.08 しょうがペースト0.86 ほたて貝エキス0.65 食塩0.38 にんにくペースト0.16 【皮】[小麦粉8.49 でん粉(小麦)0.34 粉末大豆0.14] クエン酸鉄Na0.08 水8.13 鶏肉・玉ねぎ・豚肉の主原料には国産原料を使用しており、豚肉は国産のSPF豚を使用しています。肉の旨味と玉ねぎの自然な甘みが凝縮したジューシーな焼売です。不足しがちな鉄分と食物繊維を加え、おいしさはそのままに、食塩相当量の値にも配慮しました。 18g:【蒸】湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を重ならないように入れ、8~10分蒸して下さい。 【揚】凍ったままの商品を約150℃の油で約5分揚げて下さい。 28g:【蒸】湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を重ならないように入れ、約12分蒸して下さい。 【揚】凍ったままの商品を約160℃の油で約8分揚げて下さい。 | 小麦 | 大豆 鶏肉 豚肉 |
| | 28g | 92 | 0.1 | 0.1 | 24.4 | 51 | 2 | 4 | 9.7 | 0.0 | 0 | 0 | 0 | 0.01 | 0.00 | 0 | 3.3 | 0.1 | | | |
| 【推奨品】 ぶどうゼリー 【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】 | 40g | 92 | 0.1 | 0.1 | 24.4 | 51 | 2 | 4 | 9.7 | 0.0 | 0 | 0 | 0 | 0.01 | 0.00 | 0 | 3.3 | 0.1 | ぶどう果汁[アメリカ・他(輸入)]46.36 【糖類】[果糖ぶどう糖液糖12.50 砂糖4.50] 難消化性デキストリン3.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.08 香料(グレープエッセンス)0.01 水32.01 甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。 ※プラ蓋、プラ容器、紙スプーン使用 【自然解凍】 | | |

| 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) | ●印は加工助剂 コンタミ・キャリアー オーパー等に由来するもの | 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 (μg) | レチノール当量 (μg) | | | | | | | | |
| 【県内選定品】 ポロニアカツFe 【印南養鶏】 【印南養鶏】 | 40g 50g | 172 | 8.8 | 5.6 | 20.6 | - | 10 | 16 | 5.4 | 0.4 | 21 | 0 | 21 | 0.04 | 0.05 | 1 | 0.6 | 1.0 | 鶏肉 大豆 | ●小麦 ●卵 ●乳 | |
| 鶏肉[兵庫・京都・広島・三重・鹿児島・宮崎・徳島・香川・高知・岡山・大分・熊本・長崎・佐賀・他(国内)]38.84 【衣】{ポテトフレーク(国内)3.66 米粉フレーク[埼玉・北海道]3.66 食塩0.18 香辛料(ペパー)0.05 でん粉(とうもろこし)0.03 植物繊維0.02 酵母エキス0.01} でん粉(タピオカ・馬鈴薯)4.22 発酵調味料2.02 砂糖1.86 粉末状大豆たん白1.43 食塩0.67 香辛料(ペパー・ナツメグ・ガーリック・オニオンパウダー)0.10 鉄含有酵母0.10 加工澱粉8.48 増粘剤(加工でん粉)0.56 水34.11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 半円ポロニアソーセージにポテトフレークと米粉フレークで衣をつけたポロニアカツです。ポテトの香りと米粉フレークのほどよい食感が特長です。中身のポロニアソーセージは食べ応えのある厚さにカットしています。調理しやすい、厚みのバラツキが少ないカツです。アレルギーは鶏肉・大豆のみ。鉄分を100g当たり5.4mg含んでいます。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【揚】凍ったまま170℃～180℃の油で約5分間揚げて下さい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【県内選定品】 ふんわり じゃこ団子α 【キョクヨーフーズ】 【極洋】 | 1kg | 132 | 10.4 | 5.6 | 10.1 | - | 74 | 15 | 0.2 | 0.2 | 12 | 0 | 12 | 0.02 | 0.06 | 0 | 0.0 | 1.6 | 豚肉 大豆 | 小麦 ●えび ●かに | |
| 【魚肉】たら[アメリカ]30.00 ほき[アルゼンチン]20.00 ほたるじゃこ[宇和海]4.00 豆あじ[宇和海・島根・鳥取]3.00 太刀魚[宇和海]3.00 豚脂4.00 玉ねぎ2.00 食塩1.42 魚肉エキス1.27 発酵調味料0.76 砂糖0.60 加工でん粉6.00 トレハロース2.00 調味料(アミノ酸等)0.42 水21.53 (1kg:120～130個) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白身魚のすり身とほたるじゃこ(はらんぼ)・豆あじ・太刀魚を混ぜふんわり柔らかな食感の団子に仕上げました。乳・卵抜き配合になっています。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【煮】湯煮する場合は、沸騰してから4～5分ほど加熱して下さい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【揚】凍ったまま170～180℃の油で2分半～3分ほど、揚げて下さい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【県内選定品】 青りんごゼリー 【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】 | 40g | 90 | 0.1 | 0.1 | 23.7 | 50 | 2 | 2 | 7.3 | 0.0 | 0 | 0 | 0.00 | 0.00 | 1 | 3.1 | 0.1 | りんご | | | |
| りんご果汁[チリ・南アフリカ(輸入)]50.00 【糖類】{果糖ぶどう糖液糖11.50 砂糖4.50} 難消化性デキストリン3.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.06 紅花色色素0.02 クチナシ色素0.01 香料(りんごフレーバー)0 水29.37 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| さわやかな酸味が特徴のゼリーです。不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。 ※プラ蓋, プラ容器, 紙スプーン使用 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【自然解凍】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【新規取扱品】 パワーキッズ スティック納豆 【丸美屋】 【給材開発】 | 20g | 145 | 10.5 | 4.5 | 15.0 | 680 | 45 | 70 | 2.0 | 1.0 | 0 | 0 | 0 | 0.00 | 0.50 | 0 | 4.5 | 1.7 | 大豆 | 小麦 | |
| 大豆(遺伝子組み換えでない)(国内)73.85 納豆菌φ 砂糖10.07 たんぱく加水分解物(大豆を含む)6.10 しょうゆ(小麦・大豆を含む)2.86 醸造酢2.04 海苔たんぱく加水分解物1.22 食塩0.76 昆虫エキス0.32 梅肉[日本・メキシコ・オーストラリア・他(国内・輸入)]0.31 梅果汁[日本・タイ・オーストラリア・他(国内・輸入)]0.60 魚介エキスパウダー0.15 昆虫エキスパウダー0.15 調味料(アミノ酸等)1.07 酸味料0.31 増粘多糖類0.02 香料0.16 ビタミンB1 0.01 野菜色素 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 国産大豆で作ったひきわり納豆をスティック状の袋にしました。ほんのり梅風味を付ける事で納豆独特のにおいを緩和し、食べ易いよう工夫した商品です。ご飯にかけてそのままはもちろん、手巻き寿司の具材としても美味しく召し上がれます。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【自然解凍】 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【新規取扱品】 サイコロ豆腐F (九州産大豆使用) 【ソイフ】 【大冷】 | 1kg | 71 | 5.3 | 3.5 | 4.6 | 7 | 146 | 22 | 10.2 | 0.3 | 0 | 0 | 0 | 0.03 | 0.02 | 0 | 0.2 | 0.0 | 大豆 | | |
| 大豆[九州(国内)]11.06 安定剤(加工デンプン)(とうもろこし由来)[アメリカ・ヨーロッパ・他(輸入)]1.40 安定剤(加工デンプン)(もち米由来)[タイ・他(輸入)]0.40 安定剤(グアーガム)[インド]0.01 豆腐用凝固剤①[岡山・大阪・他(国内)]0.57 豆腐用凝固剤②[イタリア・他(輸入)]0.06 ピロリン酸第二鉄0.04 水(表示不要)86.46 消泡剤(加工助剤)φ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 九州産大豆を使用したサイコロ状の使いやすい冷凍豆腐です。鉄分を含んでいます。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 【ボイル】凍ったまま袋から取り出し、約2分ボイルして下さい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

物価高騰対策 応援キャンペーン

原材料価格の上昇や急速な円安を背景とした物価の高騰が学校給食にも影響を及ぼしていることを受け、**2学期(9月～12月)ご使用分限定で、以下の10品を値下げして提供いたします。**これまで使用したことがなかった商品もこの機会にぜひ、ご活用ください。



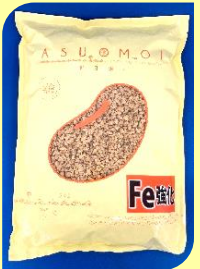
◇チルドポテト(乱切 小) 1kg

鹿児島県産のじゃがいもを約2cmの乱切りにし、ボイルした商品です。カレーなどの煮物やサラダなど手軽に使用できる商品です。作業工程が複雑な献立にぜひご活用ください。



◇つぼ漬けきざみ 1kg

鶏飯やキムタクごはんをはじめ、カミカミメニューなど幅広くご利用いただいております。鹿児島県産の干大根を原料にしています。



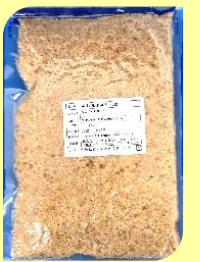
◇大豆ミート(ミンチ・鉄分強化品) 1kg

ミートソースやマーボー豆腐などのひき肉料理には定番食材になりつつある大豆ミート。鉄分強化品になり、さらに人気商品となっています。重量比で約3倍に戻ります。



◇鹿児島県産鶏と豆腐のナゲット Fe&Ca 40g

鹿児島県産の鶏肉・甘藷でんぷん・かつお節を使用し、あっさりとした味わいのナゲットです。17,000食限定。《別紙注文書をご利用ください。》



◇蒸し挽き割り大豆 1kg

こちらもひき肉料理の定番食材として人気のある商品です。精肉より安価で常温で保管ができ、開封後すぐ使用できるのも魅力的です。植物性たんぱく質の摂取量の向上にご活用ください。



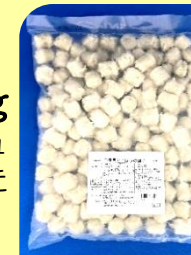
◇鮭角切 1kg

秋に旬を迎える魚のひとつである鮭を2cm角にカットしてあります。揚げ物や煮物などジャンルを問わず、さまざまな料理に使いやすい商品です。



◇スキムミルク 1kg

カルシウムを補う食材として、シチューや乳製品を使った料理にご利用いただいております。



◇白身魚とごぼうの団子 1kg

白身魚すり身40%に国産ごぼうを20%以上配合した団子です。高価な魚の切身の代用品として魚類の摂取量向上にいかがでしょうか。



◇マッシュルーム(スライス) 1kg

秋の代表的な食材“きのこ”。マッシュルームは味や香りにクセがなく幅広い料理にご利用いただけます。



◇さつまポテト(スイートポテト) 35g

主に鹿児島県産のさつまいもを原料とし甘すぎない風味で、秋から冬にかけて定番のデザートです。さまざまな献立との相性も良いです。

| 品名 【製造者】 【取扱者】 | 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 | B ₂ | C | | | | | |
| 鹿児島県産鶏と豆腐のナゲット Fe&Ca | 217 | 10.3 | 15.2 | 9.8 | 240 | 99 | 17 | 15.6 | 0.3 | 12 | 32 | 0.05 | 0.03 | 2 | 0.8 | 0.6 | 大豆 | 鶏肉 |
| 【鹿児島協同食品】 【JA食肉かごしま】 | 鶏肉[鹿児島]29.09 豆腐23.99 玉ねぎ[国内]13.09 人参[国内]1.46 粉末状大豆たん白2.4 かつお節[鹿児島]0.73 植物油0.36 おろし生姜0.36 食塩0.29 乾しいたけ[国内]0.15 香辛料0.07 こんにやく粉0.07 甘藷でん粉[鹿児島]3.64 米粉2.08 玄米粉1.21 コーンフラワー1.21 タピオカでん粉0.04 菜種油9.09 加工でん粉1.21/調味料(アミノ酸)0.36 膨張剤0.15 クエン酸第一鉄Na0.15 炭酸Ca0.15 増粘剤(加工でん粉)0.10 乳化剤0.06 凝固剤0.01 水8.49 鹿児島県産の鶏肉・甘藷でん粉・かつお節を使用し、あっさりとした味わいのナゲットです。 | | | | | | | | | | | | | | ●小麦 ●卵 ●乳 | | | |
| | 【揚】170℃で3～4分揚げてください。 【焼】10分程度加熱して下さい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

※鹿児島県産鶏と豆腐のナゲット Fe&Ca の原料配合・栄養成分等については、左表のとおりです。その他の商品については価格表をご参照ください。

◆◆◆【きびなご製品】のカルシウム値について ◆◆◆

本会取扱のきびなご製品 5 品については、メーカーにより食品標準成分表を用い、廃棄率(35%)を加味した数値となっています。本会のきびなご製品は、頭や骨などを含め丸ごと食するため、その場合のカルシウム値について委託検査した結果、下表のとおりとなりました。栄養価計算の参考にしてください。

なお、カルシウムの実測値は、検体に供したきびなごの大きさや衣のつき具合等により、多少の変動があることをご理解ください。

| 品名 | メーカー資料のカルシウム値 (mg/100g) | カルシウム実測値 (mg/100g) |
|--------------|----------------------------|-----------------------|
| きびなご IQF | 100(計算値) | 583 |
| きびなご IQF(粉付) | 98(計算値) | 419 |
| きびなごフライ | 65(計算値) | 325 |
| きびなごのカレー揚げ | 95(計算値) | 475 |
| きびなごのカリカリフライ | 290(メーカーによる実測値) | 256 |

※栄養管理ソフト「カロリーメイク」のデータについても、上記のカルシウム値に更新いたします。

◆◆◆令和4年度2学期特別価格キャンペーン◆◆◆

令和4年度9月～12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。

| | |
|---|--|
|  <h3>荒挽つくねミニ Fe・Ca</h3> <p>[印南養鶏農協] 1kg</p> <p>国産の鶏肉を歯ごたえのよい荒挽にし、1粒約7gのつくねにしました。また、100gあたり鉄分6.4mg、カルシウム338mgと栄養強化してあります。</p> <p>アレルギー：小麦・鶏肉・大豆・(ソラ)卵・乳</p> |  <h3>ローズハムタンザク(IQF)</h3> <p>[印南養鶏農協] 500g</p> <p>豚ローズ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。</p> <p>アレルギー：豚肉・(ソラ)小麦・卵・乳</p> |
|---|--|

ちょっとフレイク ～これぞ究極の地産地消?!～



昨年、本会の敷地内にある道路に面したサンゴ樹を剪定したところですが、今年の梅雨初めに“キクラゲ(木耳)”が生えているのを発見！晴天による乾燥と雨天の潤った状態を繰り返すことで伸縮しながら成長するというまさに今が旬のキクラゲ。本会のキクラゲも過去最短の梅雨とその後の晴天により、その名のとおり耳より大きくなり、収穫?!時期を迎えました。両手に収まりきれないほどの鹿児島県産いや、給食会産天然キクラゲは肉厚でとても立派。さっそく甘辛く煮て、しいたけの代わりに鶏飯の具材に。理事長の検食で安全を確認し、本会職員で生キクラゲならではのプリコリの食感を美味しくいただきました。

さて、第4次食育推進計画のかごしまの“食”交流推進計画では、学校給食における地場産物(重量ベース)の利用割合の数値目標は70%となっています。物価高騰の渦中で給食の質を維持しつつ節約しなければならない現実に加え、地場産物の活用に取り組む栄養教諭や調理従事者の皆さまのご苦勞にお応えできるよう、学校給食会は引き続き、鹿児島県産の原料を使用した物資を開拓し、提供できるよう努めてまいります。



～田作り煮干しについてのお知らせ～

カタクチワシの漁獲量不足のため、煮干しのサイズが全体的に大きく(3～4cm)なっております。しばらくは現在のものとなりますので、ご了承くださいませようお願いします。

