

物資紹介

令和4年度10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

夏が終わり秋の涼しさを感じる季節となりました。今月は、クリスマスにおすすめの商品をご紹介します。本会では季節の商品、行事食等を多く取りそろえております。ぜひご利用ください。

鹿児島県学校給食会



給食会HPでも御覧いただけます

学校給食に関する夏期講座へのご参加ありがとうございました

令和4年度夏期講座は、新型コロナウイルス対策のため検温や消毒など多くの方にご協力いただきながら開催し、無事に終えることができました。夏期講座にご参加いただいた皆様、ありがとうございました。

魅力ある献立作成のためのパソコン講座

講師：東洋システムサイエンス 橋本 武則 氏



リビジョンアップをひかえたカロリーメイクについて、分かりやすく説明していただきました。

学校給食の衛生管理講座

本会 食品検査室



手指や頭髮の細菌検査や、異物混入時の鑑定など、給食現場の衛生管理に役立つ実験をしました。

食物アレルギーに関する講座

講師：あおぞら小児科 立元 千帆 氏



アレルギーの起こる仕組みや、学校給食における食物アレルギーへの対応など、詳しく説明していただきました。

魅力ある献立作成のための料理研究講座

講師：Smile Dish主宰 本田 かおり 氏



- ・キンパ井
- ・米粉のお魚グラタン
- ・オートミールでフライドチキン
- ・タイ風春雨サラダ
- ・麦と豆の野菜スープ
- ・冷たいごま団子

学校給食パン作り講座

講師：(有)山崎パン 山崎 昇平 氏



米粉パンと基準パンを作りました。パンの減塩化について講義もしていただきました。

～参加者の感想～

カロリーメイクの効率的な使い方や、いろいろな機能を知ることができ、今後の業務に役立ちそうです。(パソコン講座)



アレルギーの事例をもとに、分かりやすく学ぶことができました。ガイドラインに沿った対応を心がけていきます。(アレルギー講座)



パン作り講座を受けたあとは、日常のパンに関する見方がずいぶん違ってくると思います。子供たちにも伝えられることが増えました。(パン作り講座)





クリスマスおすすめ商品



☆ペコちゃんクリスマスケーキ いちご



32g

ふわふわのスポンジに苺ダイスをサンドしました。ロドけの軽いクリームなので、苺の味もしっかりと感じられます。

アレルギー：卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン



ご注文は、別紙注文書をご利用ください
申し込み締切日

11月4日(金)

☆ペコちゃんクリスマスケーキ チョコ



32g

ふわふわのチョコスポンジにチョコチップを混ぜたチョコクリームをサンドしました。

アレルギー：卵、乳、小麦、大豆

☆クリスマスケーキ (米粉と豆乳 (いちご))

30g



乳・卵・小麦不使用のいちごケーキです。米粉と豆乳で作ったスポンジの間に、濃厚ないちごクリームとまろやかで軽いクリームの2種類を重ね合わせた5層のケーキです。

アレルギー：大豆

☆しっとりチョコケーキ(アレルギーフリー)



35g

20g

特定原材料等28品目不使用、チョコレート味のしっとりとした食感のカップケーキです。

☆クリスマスケーキ (米粉と豆乳 (チョコ))

30g



乳・卵・小麦不使用のチョコケーキです。米粉と豆乳で作ったスポンジの間に、生チョコをイメージした濃厚なチョコクリームとまろやかで軽いチョコクリームの2種類を重ねた5層のケーキです。

アレルギー：大豆

☆クリスマスケーキ (チョコレート)



25g

ふんわり柔らかなココアスポンジに濃厚でロドけの良いチョコレートクリームを重ね、しっとりとしたケーキです。

アレルギー：乳、卵、小麦、大豆

☆クリスマスケーキ 純生ロール(ホワイト)

28g



ふんわり柔らかなスポンジに、北海道産の濃厚でロドけの良い純生クリームを44%使用したホイップクリームを巻きました。

アレルギー：乳、卵、小麦、大豆

☆クリスマスケーキ (ストロベリー)



24g

ふんわり柔らかなスポンジに、ホイップクリームといちごピューレを使用したストロベリークリームを重ね、しっとりとしたケーキです。

アレルギー：乳、卵、小麦、大豆

☆リースbaum

17g



クリスマスリースをイメージした商品です。木をモチーフにした「年輪」が特徴のbaumクーヘンを食べやすいサイズに1層ずつ低温でしっとり焼きました。

アレルギー：卵、小麦、乳

コンタミ：大豆

☆チキンナゲット(卵・牛乳不使用)Fe強化

1kg (20g×50)



国産若鶏のムネ肉を使用した卵・乳不使用のチキンナゲットです。おいしさはそのままに、鉄を強化しました。衣はサクとした歯ざわりに、中のお肉は冷めてもやわらかです。

アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉

☆とんぼのチキンカツ(高Ca)加熱済み

1kg(25g×40)



国産若鶏のムネ肉を使用した、サクとした食感の衣が特徴のチキンカツです。シンプルな味付けで、ご飯やパン、めん類のどの主食とも合わせやすくなっています。カルシウムを強化しています。

アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉

☆国産クリスピーチキン

40g

50g



国産若鶏のムネ肉を使用しています。お子様にも食べやすいようにスパイシー感を抑え、衣はサクサクとした食感に仕上げました。

アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご (こちらの商品は、締切はありませんが、ご注文はお早めをお願いいたします。)

☆照り焼きチキン



値下げ!

40g×10

50g×10

アレルギー：鶏肉、小麦、大豆 コンタミ：卵、乳

原料配合・栄養成分等については、別紙注文書の裏面に記載してあります。

令和4年度 学校給食調理技術講習会のお知らせ

調理講習会を、下記のとおり実施いたします。多数ご参加くださるようお願いいたします。



〈開催日〉 令和4年11月22日(火)

〈講師〉 門倉 多仁亜 氏

〈場所〉 公益財団法人 鹿児島県学校給食会

〈受講定員〉 21名

〈プロフィール〉

日本人の父とドイツ人の母の2つのルーツを持ち、日本、ドイツ、アメリカで育つ。国際基督教大学を卒業後、証券会社に勤務。結婚後、ロンドンのコルドンブルーのグランディプロムを取得し、長年東京の自宅で料理教室を主宰。現在は夫の出身である鹿屋市に在住。雑誌や書籍で料理やドイツのライフスタイルなどを発信。

ご参加ください



※詳細につきましては、後日、案内文書をお送りいたします。

令和4年度2学期九州ブロック推奨品

原料配合・栄養成分等については、物資紹介7月号に記載してあります。

○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

九州ブロック推奨品および県内選定品のご利用、よろしく申し上げます。

●ボロニアカツ Fe

【印南養鶏】

40g / 50g



アレルギー：鶏肉,大豆
〈コナシ〉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
〈コナシ〉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

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9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、御活用ください。



◇千ドポテト(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御活用ください。



◇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

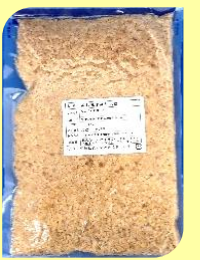
ミートソースやマーボー豆腐などのひき肉料理には定番食材になりつつある大豆ミート。鉄分強化品になり、さらに人気商品となっています。重量比で約3倍に戻ります。



◇鹿児島県産鶏と豆腐のナゲット Fe&Ca 40g

ひき肉と豆腐の味わいのナゲットです。17,000食限定。
《別紙注文書を御活用ください。》

完売しました



◇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御活用ください。



◇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御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御利用いただけます。



◇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。

11月1日～7日 「地域が育む かごしまの教育 県民週間」

別紙で「県内産取り扱い物資」をお知らせします。

1月の「かごしまをまるごと味わう学校給食」等にも併せてご利用ください。



～商品入れ替えの
おしらせ～

◆鹿の子いか(短冊)【大冷】が休売になるため、在庫がなくなり次第、アカイカ鹿子短冊IQF【ピアット】に入れ替わります。

