

物資紹介

令和4年度11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

10月に行われました県内選定会において、令和4年度3学期からの取扱品を検討した結果、下記の通り決定しましたので九州ブロック推奨品と併せて御案内します。御利用いただきますようお願いいたします。

鹿児島県学校給食会



給食会 HP でも御覧いただけます

令和4年度3学期九州ブロック推奨品

○いわし生姜煮

【津田商店】

40g×10 50g×10

生姜の効いた特製タレで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすく仕上げられています。高圧処理をしており、骨まで柔らかく食べていただけます。



アレルギー：小麦・大豆

○国産鶏と豚のミートボール〈Fe・Ca〉

1kg

【エム・シーシー食品】

国産の鶏肉・豚肉、玉ねぎを使用し、ふっくらジューシーなミートボールです。鉄分・カルシウムを強化しています。乳・卵抜きのアレルゲン対応食品です。



アレルギー：小麦・豚肉・鶏肉

○春巻 Fe (米粉入り)

【ニチレイフーズ】

35g 50g

皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・しいたけ)は全て国産を使用しています。着色料・香料・化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。



アレルギー：小麦・大豆・豚肉

○フルーツムース

【セリア・ロイル】

40g

やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんが入ったフルーティーデザート。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。



アレルギー：乳

令和4年度3学期県内選定品

●国産グリルチキンバラ凍

【印南養鶏】

40g / 50g / 60g

国産の鶏肉を使用した、しっかりとした食感のグリルチキンです。スチコン、焼き、蒸し、煮込みの調理に対応しています。薄味ですので洋風・和風を問わず、色々なソースに合います。



アレルギー：鶏肉・大豆 コンタミ：乳・卵・小麦

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

九州ブロック推奨品とは？

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、取扱商品は、その期間中は通常価格よりも安く提供できますので御利用ください。

新規取扱品のご紹介

冷凍スイスチャード【マツバラ】 500g

フダンソウの一種でカラフルな茎が特徴の野菜です。ビタミンやカリウムを豊富に含んでいます。料理の彩りとして御利用ください。

サラダや炒め物に
おすすめです。



休売のお知らせ

ぶり漁獲量減少のため、ぶり照り焼き 50g×10【津田商店】が休売となります。



物価高騰対策 応援キャンペーン

2学期に好評いただいた物価高騰対策応援キャンペーンを12品目に拡大し、3学期(1月~3月)ご使用分に限り、値下げして提供します。今回は1月の「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間」や、「リクエスト献立」の時期に御使用いただけそうな鹿児島県産・九州産の商品を多く選抜しました。これまで使用したことがなかった商品もこの機会にどうぞ御利用ください。



◇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御活用ください。



◇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。鉄分強化され、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。



◇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。



◇錦糸卵 500g

九州産の新鮮な鶏卵を使い、卵の自然な色と風味をそのまま生かしたソフトな錦糸卵です。ほぐしやすく使い勝手の良い製品です。



◇ほぐしささみ水煮(冷凍) 1kg

鹿児島県産の若鶏ささみをボイル後、料理しやすいようにほぐしてあります。鶏飯、サラダや麺類のトッピング、和え物の素材として、様々なメニューにアレンジが可能です。



◇鶏ガラスープ 1kg

鹿児島県産の鶏骨・鶏肉を使用した商品です。鶏飯にもおすすめです。5~8倍に希釈して御利用ください。



◇さつま揚げ こま切れ 1kg

さつま揚げをこま切れ(短冊カットの3分の1)にカットした商品です。ちらし寿司、炊き込みご飯や炒め物など幅広く御利用いただけます。加工地：鹿児島



◇たけのこ水煮 1kg (マツバラ/北薩農産加工)

旨煮、たけのこご飯、ちらし寿司などの料理をはじめ、中華料理や欧風料理にも広く御利用できます。九州産たけのこ使用。



◇くろしおパック 500g 1kg

鹿児島県産のかつおをうす塩で味付けし、サラダ油漬けたレトルトパック商品です。



◇小松菜カット BQF 1kg (新規取扱商品)

九州産の小松菜を使用した製品です。和え物や炒め物など、冬が旬の小松菜を様々な料理に御利用ください。カルシウムや鉄分、ビタミン補給にいかがでしょうか。



◇県内産豚肉モモ(スライス) 1kg

鹿児島県産の豚モモ肉をバラ凍結したどんな料理にも使いやすい商品です。



◇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た秋から冬にかけて定番のデザートです。甘すぎない風味で、さまざまな献立との相性も良いです。

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 (mg)	B ₂ (mg)					C (mg)
											レチノール (μg)	βカロテン (μg)	ビタミンB ₆ (μg)							
【推奨品】		247	12.5	18.3	8.1	-	160	21	1.7	0.8	5	<1	5	<0.01	0.19	<1	0.4	1.3		
いわし生姜煮	40g × 10	いわし[青森・北海道・千葉・鳥取・ロシア他(国内・輸入)]70.00 砂糖4.89 しょうゆ3.35 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)1.00 生姜[宮崎・熊本・鹿児島・高知・長崎]0.51 食塩0.29 水17.62 *小麦・大豆を含む原料…しょうゆ 40g:28g+タレ12g 50g:35g+タレ15g																	小麦	大豆
	50g × 10	生姜の効いた当社特製タレで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすく仕上げております。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分温めて下さい。袋から取り出してそのままお召し上がれます。 【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。 〈推奨品のため価格が安くなります。〉																		
【推奨品】		216	13.8	13.0	9.1	-	269	20	6.5	1.2	15	1	16	0.19	0.10	3	0.7	0.3		
国産鶏と豚の ミートボール (Fe・Ca)	1kg	鶏肉[岩手・青森・宮崎・鹿児島・熊本・大分他(国内)]37.03 豚肉[九州・沖縄他(国内)]25.93 玉ねぎ[兵庫・大阪・和歌山・京都・愛知・北海道他(国内)]22.22 パン粉9.26 粉末状植物性たん白(小麦)2.22 でん粉(馬鈴薯)1.93 香辛料(ナツメグ・黒こしょう)0.12 食塩0.07/炭酸カルシウム0.67 酵母エキス0.52 ピロリン酸第二鉄0.03 1kg:190~230個(SS) 国産の鶏肉・豚肉(畜肉割合60%以上)、玉ねぎを使用し、ふつくらジューシーなミートボールに仕上げました。ピロリン酸第二鉄で鉄分を強化しました。不足しがちな鉄分を6.5mg(100g中)摂取できます。炭酸カルシウムを加え、100g中269mgのカルシウム摂取ができます。低塩を意識し、食塩相当量0.3g(100g中)に調整しました。乳・卵抜きのアレルゲン対応食品です。 【煮】お好みのソースで15~20分煮込んでください。 【焼】200℃のオーブンで約13分焼いてください。 【揚】150度程度の油で3~4分揚げてください。 【蒸】蒸し器で約6分蒸してください。 〈推奨品のため価格が安くなります。〉																	小麦	豚肉 鶏肉
		【エム・シーシー食品】 【エム・シーシー食品】																		
【推奨品】		330	4.9	22.3	27.4	310	11	8	9.0	0.2	0	589	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8		
春巻Fe (米粉入り)	35g	【35g】豚肉[宮城・北海道・岩手・福島・青森・秋田・鹿児島・千葉]17.35 にんじん[北海道・愛知・千葉・茨城・青森・熊本・徳島・長崎]7.07 玉ねぎ[北海道・佐賀・長崎・愛知・群馬・茨城・栃木・宮城・岩手]6.62 キャベツ[鹿児島・愛知・群馬・秋田・茨城・千葉・岩手・神奈川・青森・宮城]3.21 植物油脂(大豆)5.48 豚脂1.93 しょうゆ1.54 小麦粉1.54 ショートニング1.38 はるさめ1.29 でん粉(ばれいしょ)1.29 しょうがペースト1.03 ポークブイヨン0.96 ポークエキス0.64 発酵調味料0.64 酵母エキス0.39 砂糖0.32 乾燥しいたけ[国内]0.26 たん白加水分解物(小麦)0.06 香辛料(こしょう)0.03 【皮】小麦粉23.45 植物油脂(大豆)4.56 米粉[新潟]1.74 粉あめ1.30 ショートニング1.15 食塩0.33/ソルビトール1.30 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.10 クエン酸鉄Na0.08 増粘剤(キサンタンガム)0.01 水12.95																	小麦	大豆 豚肉
	50g	【50g】豚肉[宮城・北海道・岩手・福島・青森・秋田・鹿児島・千葉]18.47 にんじん[北海道・愛知・千葉・茨城・青森・熊本・徳島・長崎]7.53 玉ねぎ[北海道・佐賀・長崎・愛知・群馬・茨城・栃木・宮城・岩手]7.05 キャベツ[鹿児島・愛知・群馬・秋田・茨城・千葉・岩手・神奈川・青森・宮城]3.42 植物油脂(大豆)3.85 豚脂2.05 しょうゆ1.64 はるさめ1.37 でん粉(ばれいしょ)1.37 しょうがペースト1.10 小麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ[国内]0.27 たん白加水分解物(小麦)0.07 香辛料(こしょう)0.03 【皮】小麦粉24.45 植物油脂(大豆)3.21 米粉[新潟]1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35/ソルビトール1.39 クエン酸鉄Na0.09 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.07 増粘剤(キサンタンガム)0.01 水12.96 皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。 【揚】凍ったままの商品を170~180℃の油で揚げてください。(35g:約4分半)(50g:約5分半) 〈推奨品のため価格が安くなります。〉																		
【ニチレイフーズ】		【ニチレイフーズ】																		

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 (μg)	ビタミンD (μg)	(mg)	(mg)	(mg)					
[推奨品] フルーツムース 【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】	40g	144	2.3	6.1	20.5	34	72	8	Tr	0.3	10	23	12	0.02	0.11	1	0.3	0.1	乳	
		加糖脱脂練乳[北海道・九州]12.88 異性化液糖9.60 みかんさのうシラップ漬け(みかん, 砂糖, 異性化液糖)[九州・アメリカ他(国内・輸入)]5.30 植物油脂(ヤシ)4.92 砂糖3.09 脱脂粉乳2.53 バター1.26/ゲル化剤[増粘多糖類(ローカストビーンガム等)]0.68 香料(バニラ, プリン)0.21 乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)0.12 酸味料(クエン酸)(みかんさのうシラップ漬け由来)Tr 調合水59.41 やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんが入ったフルーティーデザート。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。 フタ: PET/PET/PE, カップ: ポリエチレン加工紙, スプーン: 紙 【自然解凍】 <推奨品のため価格が安くなります。>																		
[県内選定品] 国産グリルチキンバラ凍 【印南養鶏】 【印南養鶏】	40g 50g 60g	156	19.7	5.3	5.9	-	7	27	0.4	0.6	16	0	16	0.08	0.09	3	0.2	0.6	●乳 ●卵 ●小麦	鶏肉 大豆
		鶏肉[鹿児島・宮崎・熊本・大分・長崎・佐賀他(国内)]89.61 でん粉(タピオカ, 馬鈴薯)3.07 発酵調味料2.82 ぶどう糖1.54 砂糖1.03 粉末状大豆たん白1.02 しょうゆ0.51 食塩0.30 香辛料(ペパー)0.10 国産の鶏肉を使用し、荒挽きにした肉を成形していますので、しっかりとした食感です。スチコン、焼き、蒸し、煮込みの調理に対応しています。薄味に仕上げているので洋風・和風を問わず、色々なソースに合います。アレルギーは鶏肉・大豆のみ(28品目中)です。 【スチコン】 凍ったまま、コンビモードで温度200℃、スチーム60%で約10分間加熱してください。 【焼】 凍ったまま、オープン200℃で約15分間加熱してください。 【蒸】 凍ったまま、90℃程度で約10分間蒸してください。 【煮】 凍ったまま、お好みの味付けで約15分～20分間煮込んでください。																		
[新規取扱品] 九州産冷凍スイスチャードIQF 【マツバラ】 【SN食品】	500g	17	2.0	0.1	3.7	71	75	74	3.6	0.3	0	3700	310	0.07	0.23	19	3.3	0.2		
		スイスチャード(ふだんそう)[九州]100.00 フダンソウの一種でカラフルな茎が特徴。ビタミン、カリウムなどが豊富です。 【炒める】 【煮る】																		



お正月 おすすめ商品



- 丹波黒 2号缶
- 冷凍白玉餅 1kg
- むき栗(冷凍) 500g
- 蒸し栗カット 1kg
- 昆布巻き(かんぴょう結び) 25g(5本単位)
- 結び昆布 100g
- きざみ昆布 100g 500g
- 冷凍里芋 500g(ホール)
500g(乱切)
- 国産水煮れんこん(スライス無漂白) 1kg
- はんぺんおわん種(赤・白) 1kg
- 田作り煮干し 500g
- ミニ三角こんにやく 2kg(固形量1kg)
- 味しみちぎりこんにやく 1kg



1月分の注文についてのお願い

年末年始にかけては、渋滞等による荷物の滞留が心配されます。1月分の注文は、**12月15日(木)**までにいただけると助かります。どうぞよろしくお願いいたします。