

# 物資紹介

令和5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



～給食会HPに掲載しています～

10月に行われました物資委員会で、令和5年度3学期からの取扱品を検討した結果、下記のとおり決定しましたのでお知らせします。九州地区共通選定品と合わせて御案内しますので、御利用ください。

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)	●印は加工助剤、コンタミ、アレルギーオーバー等に由来するもの	
											A			B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)			7品目	21品目
											レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)							
1 さばゆず味噌煮 	40g	252	12.8	19.1	9.9	345	11	24	0.8	0.7	31	1	31	0.10	0.25	2	0.3	0.9	さば 大豆	
	50g	さば〔国内・輸入〕70.00 砂糖5.85 みそ5.40 本みりん3.24 ゆずペースト1.00 米粉0.81 食塩0.03 水13.67 甘さをひかえめに、ほのかな柚子風味のさば味噌煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べられます。 【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。 <b>○本会検査室による塩分実測値:0.6%(40g・50g)</b>																		
2 ホキフライ (青さ入) 	40g	123	13.0	1.9	14.1	351	21	31	0.5	0.4	26	8	26	0.05	0.10	0	0.9	0.9	小麦 大豆	
	50g	ホキ〔輸入〕60.00 衣〔パン粉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〔国内〕0.29 食塩0.13 香辛料0.13 増粘多糖類0.06 水18.40 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、余分なドリップを出さないように衣を付けており、ワンフローズンに近い品質で製造しています。 【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。 <b>●通常価格よりお安くなります。</b>																		
3 レンコン入り 平つくね 	20g	208	11.3	13.2	9.7	290	15	23	0.5	0.6	13	1	13	0.07	0.07	4	1.0	0.7	小麦 鶏肉 大豆	
	40g	鶏肉〔国内〕48.68 玉ねぎ18.03 れんこん7.21 調整ラード5.41 パン粉4.69 粒状大豆たん2白2.16 でん粉1.80 米発酵調味料1.80 砂糖1.41 食塩0.65 おろししょうが0.47 チキンエキス0.36 揚げ油(なたね油)3.00 水4.33 国内産の鶏肉に「国内産レンコン」を配合し、1個20g・40gの平つくねに仕上げました。揚げ調理はもちろん、オープン調理も出来る商品です。 【オープン】予熱後、凍ったままの商品を180℃で12分程度焼いてください。 【揚】凍ったままの商品を約170℃の油で4分～4分30秒程度揚げてください。																		

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			B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)				
											レチノール (μg)	βカロテン (μg)	レチノール (μg)							
4 春巻Fe35・50 (米粉入り)	35g 50g	330	4.9	22.3	27.4	310	10	8	9.0	0.2	0	589	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8	小麦	大豆 豚肉
 <p>豚肉〔国内〕17.35 にんじん7.07 たまねぎ6.62 キャベツ3.21 植物油脂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1.29 しょうがペースト1.03 ポークビヨン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0.26 たん白加水分解物0.06 香辛料0.03 〈皮〉小麦粉23.45 植物油脂4.56 米粉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0.10 クエン酸鉄Na0.08 増粘剤0.01 水12.95</p> <p>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。</p> <p>【揚】油を170~180℃に温め, 凍ったままの商品を約4分半(35g)・約5分半(50g)揚げてください。</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>	<p>【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】</p>																			
5 さつまポテト	35g	202	1.0	5.9	37.0	-	30	20	0.5	0.2	0	25	2	0.09	0.03	24	1.9	0.1		
 <p>さつまいも〔鹿児島他〕83.29 砂糖9.16 植物油脂(なたね)5.00 植物油脂(なたね・大豆)0.73 本みりん0.85 ぶどう糖果糖液糖0.60 水あめ0.26 食塩0.11</p> <p>国産のさつまいもを使用し, アレルゲンフリー(28品目)にこだわったスイートポテトです。</p> <p>【自然解凍】</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>	<p>【ジーピーフーズ】 【マルイ食品】</p>																			
6 スティックトンカツ	40g	159	13.4	5.6	14.3	299	6	16	0.5	1.0	2	0	2	0.43	0.10	0	0.5	0.8	小麦 ●乳 ●卵	大豆 豚肉 ●鶏肉 ●牛肉
 <p>豚肉〔輸入〕46.04 パン粉16.25 植物性たん白3.11 でん粉1.81 食塩0.26 たん白加水分解物0.04 加工デンプン4.76 調味料(アミノ酸等)0.44 増粘多糖類0.07 水27.22</p> <p>ドッグパンや手巻き寿司に好評のスティックトンカツ。 柔らかく味わいのある豚モモ肉と, 細かいメッシュで油切れもよく, サクサクと軽いパン粉を使用。子供たちにも食べやすい形状と, ソフトな食感に仕上げました。 アレルゲン(乳・卵)不使用。</p> <p>【揚】凍ったまま170℃~175℃の油に入れ, とどき返しながら約5分30秒揚げてください。</p>	<p>【メルヘンフーズ】 【九州太平商事】</p>																			
7 加熱レバー入り 白ごまつくね (タレ)	26g × 30	198	9.8	11.9	14.5	406	102	46	1.5	0.9	434	2	434	0.10	0.12	2	1.6	1.0	小麦 ●卵 ●乳 ●えび ●かに	鶏肉 ごま 大豆 豚肉
 <p>鶏肉〔国内〕29.73 玉ねぎ13.64 白ごま7.56 パン粉5.00 鶏レバー味付き〔鶏レバー〔国内〕3.05 砂糖0.15 食塩0.06 香辛料0 水0.99〕 でん粉2.87 植物油脂1.98 豚脂1.86 粒状大豆たん白1.76 揚げ油(なたね油)1.14 砂糖0.64 食塩0.49 みりん0.27 こしょう0.06 水5.67 たれ〔しょうゆ2.84 砂糖2.69 果糖ぶどう糖果糖液糖2.15 みりん0.86 醸造酢0.72 水13.04 加工デンプン0.78〕</p> <p>鹿児島県, 宮崎県産の鶏肉をベースに, 栄養面を考え鶏レバーを配合しております。また, 白ごまを配合しておりますので, ぶちぶちとした食感と, レバーの臭いが苦手な方にもおいしく召し上がっていただけるように仕上げております。</p> <p>【ボイル】沸騰したお湯で15分~20分湯煎して下さい。</p>	<p>【ナカシン冷食】 【カセイ食品】</p>																			

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)				
											レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)							
8 チキンハムタンザク バラ凍 	500g	146	15.4	6.7	6.4	-	5	16	0.5	0.8	37	0	37	0.05	0.10	1	0.0	1.4	●小麦 ●卵 ●乳	鶏肉
		鶏肉[国内]71.15  でん粉6.86  発酵調味料3.40  食塩1.19  砂糖0.35  香辛料0.23  水16.82																		
【印南養鶏】 【印南養鶏】		<p>国産鶏肉を使用したハムをタンザクカットし、バラ凍結(IQF)しました。          バラ凍結のため、ほぐす手間もなく、そのまま炒め物やスープ等、色々な料理の素材としてご利用頂けます。          アレルゲンは鶏肉のみ、発色剤、着色料、リン酸塩などの食品添加物は使用しておりません。</p> <p>【炒】凍ったまま中火で約3分間炒めてください。          【煮】凍ったままお好みのスープ・シチュー等に入れて約3分間煮込んでください。          【蒸】凍ったまま90℃程度で約3分間蒸してください。</p> 																		
9 チョコプリン 	40g	122	1.0	1.8	32.9	41	1	Tr	2.5	0	0	0	0.00	0.00	0	6.0	0.1			
		グラニュー糖10.20 粉あめ10.00  ポリデキストロース7.66  ココアパウダー3.00  カカオマス2.00  果糖1.50  食塩0.05  増粘剤2.20  ゲル化剤0.48  香料0.30  ピロリン酸第二鉄0.28  水62.33																		
【トーニチ】 【給材開発】		<p>アレルゲン28品目を使用せず、ココアパウダーとカカオマスを使用して作ったチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しました。          ※カップ:紙, フタ:紙, スプーン:紙</p> <p>【自然解凍】</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>																		
10 焼売 (真空タイプ)  	20g × 15	246	8.4	19.4	9.8	299	17	11	0.7	1.1	9	0	9	0.15	0.08	2	0.6	0.8	小麦 大豆 ごま ゼラチン	
		豚肉[九州]52.83  玉ねぎ[国内]26.41  生姜[熊本]1.45  小麦粉7.79  水2.18  でん粉0.03  オイスターソース1.06  ポークエキスパウダー1.06  砂糖0.92  たん白加水分解物0.79  醤油0.53  米発酵調味料0.53  ごま油0.26  こしょう0.07  加工デンプン3.96  調味料(アミノ酸等)0.13  安定剤(加工デンプン)0																		
	28g × 20	245  8.5  19.2  10.2  295  17  11  0.7  1.1  9  0  9  0.16  0.09  2  0.6  0.8 豚肉[九州]52.40  玉ねぎ[国内]26.20  生姜[熊本]1.44  小麦粉8.35  水2.34  でん粉0.03  オイスターソース1.05  ポークエキスパウダー1.05  砂糖0.92  たん白加水分解物0.79  醤油0.52  米発酵調味料0.52  ごま油0.26  こしょう0.07  加工デンプン3.93  調味料(アミノ酸等)0.13  安定剤(加工デンプン)0																		
【双和食品】 【双和食品】		九州産の豚肉・国産玉ねぎ・熊本県産の生姜を使用したしゅうまいです。 【ボイル】沸騰したお湯に入れ、約22分間(20g)・約25分間(28g)茹でてください。																		
11 国産しいたけ水煮 みじん切り 	1kg	34	2.5	0.4	5.1	1	1	11	0.3	0.8	0	0	0	0.08	0.11	9	4.4	0.0		
		椎茸[長野]99.98  クエン酸0.01  ビタミンC0.01																		
【天狗缶詰】 【天狗缶詰】		ボイルした生椎茸をみじん切りにした水煮の袋詰。																		

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)					C (mg)
											レチノール (μg)	βカロテン (μg)	レチノール (μg)							
12 デリフィットマヨ (コールスロー用) 	1kg	340	0.6	29.5	15.7	1751	3	0	0.1	0.1	7	1	7	0.00	0.01	201	0	4.4	卵	大豆
【キューピー】 【キューピー】		食用植物油28.50 砂糖13.00 醸造酢9.80 食塩3.90 卵黄1.80 増粘剤2.30 pH調整剤1.30 調味料(アミノ酸)0.70 乳化剤0.50 香料φ 香辛料抽出物φ 水38.20 レモンフレーバーがさわやかなコールスロー用のマヨソースです。野菜からの離水によるダレを防止しますのでコールスローの他、葉野菜を使用するサラダを大量に製造する際や作り置きに適しています。																		
13 国産梅ごはんの素 	500g	62	0.9	0.5	14.7	4640	37	18	0.9	0.2	0	1200	100	0.04	0.06	5	2.1	11.8		りんご
【紀の国食品】 【大島食品】		梅[国内]37.50 梅肉[国内・輸入]12.50 赤じそ10.00 かつお節2.00 食塩12.00 果糖ぶどう糖液糖4.66 還元水飴4.31 醸造酢0.86 りんご酢0.36 酵母エキス0.21 酒精1.43 酸味料0.35 野菜色素0.30 V. B1 0.03 香料0.03 水13.46 炊きあがったごはんに混ぜあわせるだけでおいしい梅ごはんができていきます。梅、梅肉、赤じそ、かつお節は国産の原料を使用しております。梅のほどよい酸味とカリカリとした食感が楽しめます。 目安使用量: 1合分のごはんに対し、本品20g程度 1袋(500g)は約25合分です。 ※使用量はお好みにより加減してください。																		
14 ぷちっともち玄米 	1kg	346	7.0	3.2	73.9	5	14	107	0.8	1.7	Tr	Tr	Tr	0.22	0.02	Tr	3.2	0.0		
【アルファー食品】 【アルファー食品】		もち玄米[国産]100 〈精米にぷちっともち玄米約14%混ぜて炊飯の場合〉 精米6~7kgに対して本品1kgを使用します。通常の水加減にさらに1.4ℓ加え、精米と同条件で炊飯してください。 ・回転釜の場合は熱効率が良いので1.5ℓを推奨します。 ・従来のアルファ化米は加水後すぐの炊飯が条件でしたが、ぷちっともち玄米は1時間のつけ置きも可能です。																		



## 鹿児島県産茶葉使用

# 「お茶ふりかけ」 〈岡田海苔〉 2g

通年ご注文いただける商品ですが、  
1月使用分は11月30日(木)までに御注文をお願いします。  
※別紙注文書を御利用ください。

## \* 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14日(木)までにいただくと助かります。



御協力  
お願い  
します!

# 物価高騰対策 応援キャンペーン

令和5年度3学期（1月～3月）使用分に限り、下記の商品を値下げして提供します。  
今まで好評だった商品と季節に合わせた商品20品です。御利用お待ちしております。

◇かつお角切(粉付)	◇錦糸卵
◇かつお腹皮角切(粉付)	◇ふわふわスクランブルエッグ
◇たら角切(粉付)	◇サイコロ豆腐
◇きびなごIQF(粉付)	◇さつまいも乱切り
◇いわし生姜煮	◇大豆ミート(ミンチ・鉄分強化品)
◇県内産豚肉もも(スライス)	◇ミックスドフルーツ
◇県内産鶏肉(スライス)	◇甘夏みかん缶
◇桜島素どい	◇たけのこ水煮(ホール)
◇ほぐしささみ水煮	◇野菜入りファイバーゼリー
◇肝っ子竜ちゃん(加熱品)	◇奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー