

# 物資紹介

令和6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



～給食会 HP に掲載しています～

## 令和6年度1学期九州地区共通選定品

栄養成分等については、3月号を御覧ください。

○いわし甘露煮【津田商店】

40g×10

50g×10



○国産ミートのハンバーグ Ca&Fe

40g 【ニチレイフーズ】

60g

80g



○彩り野菜とキャベツの  
ミンチカツ〈Fe・Ca〉

40g

【MCC 食品】

60g



○オーシャンキングほぐし身  
【極洋】

1kg



○魚そうめん

【トクスイフーズ】

500g



○アセロラゼリー (Fiber&Fe)  
【ニチレイフーズ】

40g



5月12日は  
"アセロラの日"

## 令和6年度1学期県内選定品

新規取扱商品が3品あります！ 御利用をお願いします。

○彩り野菜と豆腐のミートボール〈Fe・Ca〉

1kg

【I.M・シーシー食品】

**新商品!**

スープやシチューに入れると、  
彩りよく仕上がります。



○カレーポテトコロッケ〈Fe・Ca〉

【I.M・シーシー食品】

**新商品!**

乳・卵不使用。  
パンクしにくい  
コロッケです。

40g

55g



○シークワーサーゼリー 【給材開発】

40g

**新商品!**

沖縄県産シークワーサー果汁使用。鉄分・ビタミンC強化。



○青うめゼリー 【給材開発】

40g

6月6日は  
"梅の日"



### <4~7月価格(時価商品)>

- ◎大豆白絞油 1斗缶 (16.5kg)
- ◎キャノーラ油 1斗缶 (16.5kg)
- ◎サラダ油 (大豆・菜種・とうもろこし) 1.5ℓ
- ◎キャノーラ油 1.5ℓ
- ◎小豆 1kg
- ◎上白糖 1kg
- ◎中双糖 1kg
- ◎三温糖 1kg
- ◎乾燥大豆 1kg

- ◎たけのこ水煮ホール 1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

# ★令和6年度給食用基本物資★

## 【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。

小麦粉重量	基準パン	米粉入りパン
	供給価格(円)	供給価格(円)
30g		
40g		
50g		
60g		
70g		
80g		
90g		

## 【学校給食用<sup>学</sup>ナン】

小麦粉重量	供給価格(円)
40g	
60g	
70g	



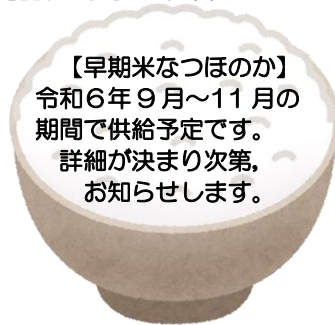
## 【炊飯】(あきほなみ・ひのひかり)

精米重量	供給価格(円)
50g	
60g	
70g	
80g	
90g	
100g	
110g	

## 【精白米】(強化米入り)

規格	供給価格(円)
10kg	

【品種:あきほなみ, ひのひかり】



## 【牛乳】(県畜産課により決定)

令和6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	
250cc	
300cc	

### \*鉄分入り強化米への変更について\*

本会が供給しているお米は、精米に不足しているビタミンを補うため、ビタミン強化米を入れていますが、今年度より、ビタミンと鉄分が含まれる強化米に変更となります。切り替えの時期は5月頃を予定しております。不明点等は本会までお問い合わせください。

また、カロリーメイクのデータについては、7月頃2学期分として送付予定ですが、事前に必要な方は、御連絡ください。

品名 【製造者】 【取扱者】	規格	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(タミキヤリーオーバー)等に由来するもの	特定原材料	特定原材料に準ずるもの
											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 活性当量 (μg)								
強化米 (鉄分プラス)	5kg	370	3.7	1.2	77.2	0	5	23	262.0	1.4	0	0	0	120.00	6.00	0	0.5	0.0	-	-	
【ハウスウェルネスフーズ】 【ハウス食品】		白米90.00 食用油脂4.00 でんぷん2.00 砂糖1.00 デキストリン微量 ピロリン酸鉄1.00 米ぬかろう微量 ビタミンB1微量 乳化剤微量 糊料(アカシア)微量 ビタミンB2微量 精米1kg当たり本品3gの割合で混入することで、お米100gにビタミンB1約0.44mgと鉄分約1.59mgが含まれます。 お米に加えて炊いても、ごはんの外観および味、香りなどおいしさは変わりません。																			