

物資紹介

令和6年度5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～



夏のおすすめ新商品



● 冷凍フルーツ
国産みかん

1kg



● 冷凍フルーツ
国産黄桃ダイス

1kg



シロップ漬けした国産フルーツがバラ凍結されています。開封後、そのまま御使用できます。夏場のフルーツポンチにおすすめの商品です!



七夕商品

注文締切：6/3(月)

別紙注文書を御利用ください!



★七夕ゼリー
(パイン味)
40g

食物繊維
ビタミンC
鉄分強化



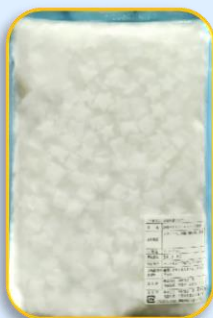
★七夕デザート
(マスカットゼリー)
40g

鉄分強化



★七夕デザート
(星のソーダゼリー)
35g

星型ナタデココ
入り



多少、形に
ばらつきが
あります。



★冷凍星型ナタデココ
1kg (固形量 810g)



★星型杏仁豆腐ミックス
1kg (固形量 650g)



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。

★特別価格キャンペーン★

在庫限りの特別価格となります!!



「豆乳バナナムース」

[セリア・ロイル]



カット夏野菜のご紹介



《冷凍オクラスライス》

九州産 500g



《冷凍ゴーヤスライス》

1kg

○鹿児島県産
○厚さ4mmにスライス

※冷凍オクラスライス・冷凍ゴーヤスライスは通年取り扱っておりますが、注文が集中する時期のため、6~7月ご使用分は別紙注文書にて早めの御注文をお願いします。



《おすすめ献立紹介》



沖縄県の郷土料理

栄養満点メニュー

「クーバイリチー」



【材料(小学校1人分)】

- 魚そうめん 5g
- くろしおパック 5g
- にんじん 5g
- しいたけ(カット) 0.5g
- きざみ昆布 0.6g
- 千切大根 0.75g
- サラダ油 0.5g
- 三温糖 0.75g
- みりん 0.5g
- 薄口しょうゆ 0.75g
- 濃口しょうゆ 0.25g

【作り方】

- ①魚そうめんは加熱し、中心温度を確認する。
- ②しいたけ・きざみ昆布・切干大根は水で戻しておく。
(しいたけの戻し汁はとっておく。)
- ③にんじんは千切り、しいたけ・切干大根は粗くカットしておく。
- ④油でにんじん・しいたけ・きざみ昆布を炒め、魚そうめん・くろしおパック・千切大根と調味料・しいたけの戻し汁を入れ、汁気がなくなるまで炒め煮にする

魚そうめんは共通選定品、くろしおパックは物価高騰応援キャンペーン商品のため、1学期は価格がお安くなっています。ぜひ御利用ください!

