

物資紹介

令和6年度3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～

2月に行われました物資委員会で、令和7年度1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。

見てみたい商品や実際に調理してみたい商品がありましたら、サンプルを提供いたします。遠慮なく申しつけてください。



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)	●印は加工助剤コンタミ・キャリア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 ₁	B ₂						C	
										レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)								
[共通選定品]		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 50g ×10	いわし[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[国内]0.51 食塩0.29 水17.62																		
		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しております。高圧処理をしております。骨まで柔らかく食べられます。 ※本会検査室による塩分実測値 40g:1.1% 50g:0.9%																小麦	大豆	
		【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。 【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。																		
		◎通常価格よりお安くなります。																		
[共通選定品]		212	12.0	13.4	10.8	246	310	160	7.9	1.0	6	0	6	0.16	0.08	2	4.9	0.6		
国産ミートのハンバーグ Ca&Fe	40g 60g 80g	豚肉[国内]20.92 鶏肉[国内]19.46 たまねぎ[国内]21.41 粒状植物性たん白16.06 豚脂5.84 難消化性デキストリン1.99 果糖ぶどう糖液糖1.46 つなぎ(でん粉0.94・粉末状植物性たん白0.39) ドロマイト1.03 ぶどう糖加工品0.97 ポークエキス0.88 発酵調味料0.49 食塩0.35 加工油脂0.30 酵母エキス0.29 チキンブイヨン0.19 加工でん粉0.63 クエン酸鉄Na0.06 水6.34																		
		・豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関しては国産原料使用 ・不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を添加																	大豆 鶏肉 豚肉	
		【焼】オーブン180℃で約7分焼いてください。 【揚】150～160℃で約3分揚げてください。 【煮】煮込みソースに入れて加熱してください。																		
		◎通常価格よりお安くなります。																		
[共通選定品]		152	9.4	4.5	19.9	-	23	38	0.7	0.6	4	8	5	0.08	0.05	2	2.2	0.8		
ごぼうのメンチカツ	50g	鶏肉[国内]24.06 ごぼう[国内]15.59 玉ねぎ[国内]5.16 米発酵調味料3.74 パン粉2.58 粒状大豆たん白2.15なたね油1.67 しょうゆ0.84 砂糖0.75 食塩0.34 にんにく0.34 カツオブシエキス0.25 しょうが0.17 こしょう0.06 水4.30 衣(パン粉19.75 加工米粉1.63 あおさ0.25) 水16.37																		
		九州産の原料を主原料に使用したメンチカツです。皮付きごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。主原料:鶏肉(鹿児島、宮崎主体)、ごぼう(国産)、玉ねぎ(佐賀、北海道主体)を使用しています。																小麦	鶏肉 大豆	
		【揚】凍ったまま約180～185℃の油で約4分程揚げてください。																		
		◎通常価格よりお安くなります。																		



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・キラ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 ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)					
											レチノール (μg)	βカロテン量 (μg)	レチノール当量 (μg)								
【共通選定品】		209	14.7	14.6	5.8	-	4	21	0.3	0.5	13	21	15	0.09	0.07	2	0.2	1.3			
中華風つくね	1kg	鶏肉[国内]62.00 豚脂13.00 野菜(玉ねぎ[国内]7.00 にはら[高知]0.60) つなぎ(コーンスターチ2.50 パン粉2.50) 砂糖1.50 植物油(ごま油0.90 大豆油0.60) しょうゆ1.00 食塩0.90 オイスターソース0.60 おろしにんにく0.50 香辛料0.10 調味料(アミノ酸)0.30 水6.00																			
		国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風につくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個あたりの重量を5g~7gと小さくしてあります。															小麦	ごま 大豆 鶏肉 豚肉			
【マルイ食品】 【マルイ食品】		◎通常価格よりお安くなります。																			
【共通選定品】		136	10.1	0.4	23.0	-	16	8	0.1	0.2	1	0	1	0.00	0.01	0	0	1.8			
魚そうめん	500g	魚肉(イトヨリ)60.30 でん粉(とうもろこし)16.92 砂糖3.85 食塩1.40 水あめ1.25 みりん0.90 植物油0.03 水15.35																			
		いとよりのすり身を麺にしました。淡泊な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。汁物や和え物等の料理素材として使用できます。麺の長さは、配膳しやすい約7cmにカットされています。															●えび ●かに ●小麦 ●卵 ●乳	●大豆 ●豚肉 ●いか ●ごま ●さば			
【やまた水産】 【トクスイフーズ】		◎通常価格よりお安くなります。																			
【共通選定品】		100	0.1	0.0	28.7	82	0	0	9.3	0.0	0	0	0.00	0.00	260	7.6	0.2				
アセロラゼリー (Fiber&Fe入り)	40g	アセロラ果汁[アセロラ:ベトナム・ブラジル他]28.07 果糖ぶどう糖液糖23.00 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉0.68 酸味料0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)0.39 クエン酸鉄Na0.08 着色料(アントシアニン0.05 クチナシ0.01 カロチノイド0) 香料0.01 水38.56																			
		・レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。 ・1カップで鉄分約3mg, 食物繊維約3g, ビタミンC約100mg																りんご			
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】		※フタ・カップ・スプーン:紙																			
		【自然解凍】																			
		◎通常価格よりお安くなります。																			
【持ち帰り品】		204	15.2	12.5	8.8	-	329	47	6.3	0.8	44	0	44	0.06	0.11	1	0.0	0.9			
ノンフライつくね FeCa	1kg	鶏肉[国内]78.89 つなぎ(でん粉7.36 えんどう豆たん白0.53) 玉ねぎ[国内]2.63 砂糖1.68 発酵調味料1.05 海藻ミネラル0.95 食塩0.74 香辛料(オニオンパウダー・ペパー・ガーリック)0.68 酵母エキス0.29 鉄含酵母0.10 水5.10																			
		国産の鶏肉をたっぷり使用し、油を使用せずに蒸し上げたつくねを小粒で食べやすいサイズに仕上げました。鉄分を6.3mg/100g, カルシウムを329mg/100g含んでいます。アレルゲンは鶏肉のみ(28品目中)です。															●小麦 ●卵	鶏肉			
【印南食品】 【印南食品】		◎通常価格よりお安くなります。																			
		【煮】凍ったまま、お好みのスープ、シチュー等に入れて約5分間煮込んでください。 【揚】凍ったまま、150℃の油で4~6分間揚げてください。																			

物価高騰対策 応援キャンペーン

令和7年度1学期（4月～7月）使用分に限り、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22品です。御利用お待ちしております。

◇チルドポテト(乱切 小)	◇国産鶏と豚のミートボール
◇チルドポテト(ダイス)	◇かつお角切(粉付)
◇えんどう豆春雨 5cmカット	◇かつお腹皮角切(粉付)
◇大豆ミート(ミンチ)	◇たら角切(粉付)
◇くろしおパック	◇県内産さば角切(粉付)
◇サイコロ豆腐	◇オーシャンキングほぐし身
◇ミニ絹厚揚げ	◇冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)
◇絹厚揚げ	◇冷凍フルーツミックス
◇ふわふわスクランブルエッグ	◇冷凍フルーツ国産みかん
◇桜島素どり	◇冷凍フルーツ国産黄桃ダイス
◇荒挽ミニカクテルウインナー	◇冷凍スパゲティ