

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)	特定原材料 に準ずるもの	アレルギー		
												A			B ₁					B ₂	C
												レチノール (μg)	βカロテン (μg)	ビタミンA (μg)	(mg)	(mg)	(mg)				
【共通選定品】			225	17.2	13.6	8.5	-	240	28	1.5	0.6	25	<1	25	<0.01	0.21	<1	0.4	0.9		
さんま甘露煮		30g ×10 40g ×10	さんま[国内・輸入]70.00 砂糖6.39 しょうゆ3.77 本みりん1.74 でん粉(馬鈴薯)1.08 グラニュー糖0.91 糖蜜0.67 食塩0.15 水15.29 30g:さんま21g+タレ9g 40g:さんま28g+タレ12g さんまを糖蜜のkokが効いた特製タレで煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。 * 本会検査室による塩分実測値 30g:0.8% 40g:0.7% 【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。 【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。																小麦	大豆	
【津田商店】 【津田商店】																					
【共通選定品】			123	13.0	1.9	14.1	-	21	31	0.5	0.4	26	8	26	0.05	0.10	0	0.9	0.9		
ホキフライ (青さ入)		40g 50g	ホキ[ニュージーランド・オーストラリア他]60.00 衣【パン粉・ミックス粉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【愛知他】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して衣を付けており、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。 ◎通常価格よりお安くなります。																小麦	大豆	
【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】																					
【共通選定品】			162	8.4	11.2	8.4	-	306	158	7.3	0.4	14	25	16	0.06	0.06	22	0.9	1.0		
キャベツ入り 平つくね FeCaハラ凍		40g 50g	キャベツ[兵庫県他]50.67 鶏肉[国内]27.64 豚脂[国内]9.21 つなぎ【でん粉(タピオカ・馬鈴薯)4.79 えんどう豆たん白1.84】砂糖1.38 発酵調味料1.38 ドロマイト1.20 食塩0.78 鰹節0.37 しょうが0.28 酵母エキス0.18 香辛料(ガーリック)0.14 鉄含有酵母0.14 国産鶏肉、国産キャベツを使用しています。(国産キャベツを約50%使用) やわらかい食感で、野菜が苦手な子供たちにもおいしく食べていただけます。 キャベツの風味や食感が味わえます。スチコン・焼き・蒸し・揚げなどの調理に対応しています。 鉄分を7.3mg/100g、カルシウムを306mg/100g含んでいます。 アレルギーは、鶏肉・豚肉のみ(28品目中)です。 【スチコン】凍ったまま、オーブン220℃、スチーム60%で約10分間加熱してください。 (機種により条件は変更してください。) 【焼】凍ったまま、オーブン200℃で約12分間加熱してください。 (機種により条件は変更してください。) 【蒸】凍ったまま、約10分間蒸してください。 【揚】凍ったまま、140℃で約5分間揚げてください。 ◎通常価格よりお安くなります。																●小麦 ●卵	鶏肉 豚肉	
【印南食品】 【印南食品】																					

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)	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 (μg)	レチノール (μg)							
【共通選定品】		138	6.8	9.7	7.8	-	25	9	8.0	0.6	96	83	100	0.06	0.18	0	0.4	0.9		
トマトオムレツ (Fe)	50g 50g × 10	液全卵【鹿児島】45.85 植物油脂4.42 野菜【たまねぎ(国内)3.58 にんじん(国内)0.59】 豚肉【国内】3.34 砂糖2.83 トマト・ピューレづけ2.49 トマトケチャップ1.82 粒状大豆たん白0.93 トマトペースト0.79 食塩0.60 ワイン0.53 しょうゆ0.16 粉末状大豆たん白0.14 おろしにんにく0.08 コンソメパウダー0.06 香辛料(黒こしょう)0.03 加エデンプン1.94 増粘多糖類0.35 pH調整剤0.17 クエン酸鉄Na0.07 着色料(ココア・カロテン)0.06 水29.17 鹿児島県産たまご(マルイ農協生産)を使った液卵を使用しています。たまごのふんわりやわらかな食感と、特製のトマトソースが特徴のオムレツです。トマトソースは、国産豚肉と国産野菜(玉ねぎ・にんじん)にダイストマト、ケチャップ、トマトペースト、赤ワインを加え、じっくり炒めて深みのある味に仕上げました。 バラ:【蒸】凍ったままの本品を蒸し器で10分程度加熱してください。 【スチコン】スチームオープンモード160℃、スチーム量70の設定で温めておきます。凍ったままの商品をホテルパンにのせ、15分程度加熱してください。 真空:【ボイル】袋を開封せず、凍ったままの本品を沸騰したお湯の中に入れて、時々攪拌しながら10分～15分程度加熱してください。 【蒸】袋を開封せず、凍ったままの本品を蒸し器で20～25分程度加熱してください。 【スチコン】スチームモード95℃の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの商品を網にのせ、オープンに入れ、20分程度加熱してください。 ●鉄強化品にリニューアルされました。																	小麦卵	大豆鶏肉豚肉ゼラチン
【マルイ食品】 【マルイ食品】																				
【共通選定品】		176	11.3	6.5	20.5	300	23	28	7.9	0.7	6	0	6	0.12	0.07	3	4.9	0.8		
安心逸品 焼売(肉) Fe&ファイバー	18g 28g	食肉【鶏肉(国内)20.79 豚肉(北海道)5.40】 たまねぎ【国内】19.43 粒状植物性たん白12.74 つなぎ【でん粉4.37 粉末状植物性たん白2.43】 豚脂5.40 難消化性デキストリン3.56 糖類【ぶどう糖1.90 砂糖1.08】 発酵調味料1.51 チキンブイヨン1.08 しょうゆ1.08 しょうがペースト0.86 ほたて貝エキス0.65 食塩0.38 にんにくペースト0.16 皮【小麦粉8.49 でん粉0.34 粉末大豆0.14】 クエン酸鉄Na0.08 水8.13 鶏肉・玉ねぎ・豚肉の主原料に関しては国産原料を使用しており、豚肉は国産SPF豚を使用しております。 肉の旨味と玉ねぎの自然な甘みが凝縮したジューシーな焼売です。 不足しがちな鉄分と食物繊維を加えました。 【蒸】湯気の立った蒸し器に凍ったままの商品を重ならないように入れ、8～10分(18g)・約12分(28g)蒸してください。 【揚】凍ったままの商品を約150℃の油で約5分(18g)・約160℃の油で約8分(28g)揚げてください。 ◎通常価格よりお安くなります。																	小麦	大豆鶏肉豚肉
【伊勢丸食品】 【ニチレイフーズ】																				
【共通選定品】		90	0.1	0.1	23.9	69.0	2	4	9.7	0.0	0	0	0	0.01	0.00	0	3.6	0.2		
ぶどうゼリー	40g	ぶどう果汁【アメリカ他】46.36 糖類【果糖ぶどう糖液糖12.50 砂糖4.50】 難消化性デキストリン3.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.52 酸味料0.49 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.04 甘さ控えめのすっきりした後味です。 不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。 【自然解凍】 ◎通常価格よりお安くなります。																		
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】																				
【共通選定品】		167	3.2	9.1	19.3	-	110	10	0	0.3	33	10	34	0.03	0.15	1	0.3	0.2		
冷凍ムース	40g	加糖練乳【北海道他】18.38 牛乳【九州】10.00 水あめ7.50 植物油脂5.00 クリーム【北海道・九州】4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料0.17 乳化剤0.13 調合水49.36 乳製品と牛乳をたっぷりを使用したミルクいっぱいのムースです。 ※フタ:プラ、カップ:紙、スプーン:紙 【自然解凍】 ◎通常価格よりお安くなります。																	乳	
【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】																				

品 名 【製造者】 【取扱者】	規格	栄 養 成 分 (100g当たり)																アレルギー			
	価 格 (円)	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 纖 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 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)								
【持ち帰り品】		275	1.9	12.2	39.3	46	12	9	0.6	0.3	0	0	0	0.03	0.01	0	0.6	0.12			
学給だいふく (豆乳バニラ風味)	30g	豆乳加工品【植物油脂 豆乳クリーム 砂糖類 その他(でん粉 食塩 水)】34.41 砂糖 16.55 もち粉10.11 上新粉6.70 還元水あめ3.28 澱粉0.99 食用油脂 微量 加工デンプン 3.06 セルロース0.35 乳化剤0.28 糊料【加工澱粉 増粘多糖類】0.15 pH調整剤0.14 香料 0.11 安定剤(増粘多糖類)0.04 カロチノイド色素0.03 酵素0.02 塩化マグネシウム 微量 水道水23.78																			
		食べやすいだいふく生地に、バニラ風味のなめらかな豆乳クリームを包み込んだアレルギー 特定原材料等28品目「大豆」のみの商品です。 半解凍でアイスのように、全解凍でババロアのようにお召し上がりいただけます。 ※個食袋:ポリプロピレン 【自然解凍】まわりの生地が柔らかくなりましたらお召し上がりいただけます。																●くるみ ●乳	大豆 ごま		
																					
【港製菓】 【SN食品】																					
【業者提出品】		63	4.8	2.8	6.7		260		6.6								4.0	0.04			
国産 鉄・カルシウム・ 食物繊維強化 豆腐	1kg	豆乳【大豆:国産】88.20 難消化性デキストリン3.60 加工澱粉1.40 焼成カルシウム0.90 凝 固剤製剤0.83 ピロリン酸第二鉄製剤0.50 水4.57																			
		国産大豆100%使用。 鉄分・カルシウム・食物繊維を強化しました。																	大豆		
																					
【マメックス】 【マメックス】																					
【業者提出品】		28	1.0	0.3	6.3	1100	42	15	0.6	0.3	0	210	17	0.04	0.05	16	1.1	2.8			
冷凍白菜キムチ (アレルギー28品目 不使用)	1kg	白菜【国内】86.80 鯉節エキス【国内】3.30 ぶどう糖果糖液糖3.00 食塩2.80 昆布エキス 【国内】1.70 パプリカ【スペイン】1.00 一味唐辛子【韓国】0.70 にんにく【香川】0.70																			
		国産の白菜を使用し、子供でも食べやすいように辛みを抑えた あっさりキムチに仕上げています。 アレルギー28品目を除いた冷凍の白菜キムチです。 * 2学期より「冷凍マイルドキムチ」から切り替えになります。																			
																					
【近江農産組合】 【SN食品】																					
【業者提出品】		323	3.0	20.0	32.0													0.3			
ソフトクレープ ・いちご ・チョコ ・バニラ	26g	《いちご》 【クリーム】:乳糖を主要原料とする食品31.39 ぶどう糖5.23 水あめ4.19 砂糖2.62 でん粉 2.30 カスタードクリーム2.09 ストロベリー濃縮果汁1.05 香料製剤0.08 水1.05 【クレープ皮】:小麦粉9.86 水あめ8.21 大豆油8.13 鶏卵5.26 乳等を主要原料とする食品 3.29 砂糖1.64 加工米粉0.82 卵たん白0.49 ベーキングパウダー0.43 食塩0.05 水11.82 《チョコ》 【クリーム】:乳糖を主要原料とする食品22.57 ぶどう糖5.64 水あめ3.39 砂糖2.82 乳等を 主要原料とする食品11.29 でん粉2.48 香料製剤0.11 水1.70 【クレープ皮】:小麦粉9.86 水あめ8.21 大豆油8.13 鶏卵5.26 乳等を主要原料とする食品 3.29 砂糖1.64 加工米粉0.82 卵たん白0.49 ベーキングパウダー0.43 食塩0.05 水11.82 《バニラ》 【クリーム】:乳糖を主要原料とする食品30.24 ぶどう糖4.03 砂糖4.03 水あめ2.02 カスター ドクリーム6.05 でん粉2.52 香料製剤0.10 水1.01 【クレープ皮】:小麦粉9.86 水あめ8.21 大豆油8.13 鶏卵5.26 乳等を主要原料とする食品 3.29 砂糖1.64 加工米粉0.82 卵たん白0.49 ベーキングパウダー0.43 食塩0.05 水11.82																小麦 卵 乳	大豆		
		※個食袋:ポリプロピレン * 個包装されたものが10本ずつ袋に入っています。 【自然解凍】																			
																					
【林兼産業】 【給材開発】																					

* 10月の季節商品 *



季節商品は別紙の注文書を御利用ください。



★10月10日
「目の愛護デー」

注文締切
9月10日(水)



ブルーベリー
ゼリー
40g

10月御使用分は通常価格
よりお安くなります!



★10月31日
「ハロウィン」

注文締切
9月22日(月)



かぼちゃ
クリームもち
30g



かぼちゃムース
40g

《商品の価格変更等のお知らせ》

不明点は本会までお問い合わせください。

◎価格変更(2学期～)

- 角切昆布【ピアット】100g
1kg
- 鹿の子いか(短冊)【ピアット】1kg
- きびなごカリカリフライ【SN食品】1kg

◎田作り煮干し【県漁連】: 原料「カタクチイワシ」 → 「マイワシ」

原料不足のため、2学期以降
変更となります。



現行品



変更後

○チンゲン菜【マツバラ】 → 「休売」

○ピーチ(黄桃)コンポート【給材開発】

→メーカーの在庫限りで「休売」

2学期以降
特別価格



○青大豆ペースト【SN食品】

→メーカーの在庫限りで「休売」

2学期以降
特別価格



在庫限りのため、お早めの御注文をお願いいたします!!

物価高騰対策 応援キャンペーン

令和7年度2学期(9月～12月)使用分に限り、下記の商品を値下げして提供します。
今回も、好評だった商品・季節にあわせた商品となっております。御利用お待ちしております。

◇チルドポテト(ダイス)	◇さつまダイス(13mm)
◇大豆ミート(ミンチ)	◇さつまダイス(15mm)
◇えんどう豆春雨 5cmカット	◇さつまいも乱切り
◇くろしおパック	◇さといも乱切り 再値下げしました！
◇ミックスドフルーツ	◇荒挽きミニカクテルウインナー
◇野菜入りファイバーゼリー	◇根菜入りつくねミニ
◇彩り三色ゼリー	◇桜島素どり(モモ)
◇サイコロ豆腐(九州産大豆使用)	◇鶏がらスープ
◇ミニ絹厚あげ	◇県内産さば角切り(粉付)
◇ふわふわスクランブルエッグ	◇たちうおつみれ
◇冷凍うどん	◇オーシャンキングほぐし身