

物資紹介

令和7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8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。

また、共通選定品として選定された「いわしトマト煮【津田商店】」は、原料の事情により取扱いができなくなりました。4月以降、津田商店のいわし商品の取扱いについては、下記の通りです。御迷惑をおかけして申し訳ありません。不明点等は本会までお問い合わせください。

<津田商店「いわし各種商品」について> *状況によっては、変更の可能性もあります。

- 4月・5月御使用分 → いわし各種商品40gのみ取扱（50gは休売）
- 6月以降御使用分については未定

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】 国産あじフライ あおさ入り 鉄分カルシウム強化  【トミー食品】 【極洋】	40g 50g	162	13.0	3.7	20.3	-	488	52	7.7	0.8	4	23	5	0.10	0.07	0	1.1	0.5	小麦 ●えび ●かに	-
あじ【国内】50.00 【衣】パン粉27.16 あおさ粉0.84 植物油脂0.01 食塩 微量 水12.04 加工でん粉8.21 貝Ca1.65 ピロリン酸鉄0.01 増粘剤(加工助剤)0.08 国産のあじをベトナムで加工し、国内工場ブレンドしたあおさ入りのパン粉を付けました。あおさの香り・味が感じられるあじフライです。 【揚】凍ったまま170～180℃に熱した油で約3～4分揚げてください。 新商品																				
【共通選定品】 彩り野菜と キャベツの ミンチカツ 〈Fe・Ca〉  【エム・シーシー食品】 【エム・シーシー食品】	40g 60g	180	9.4	5.2	24.6	-	226	30	5.8	0.8	4	369	35	0.13	0.06	3	2.1	0.3	小麦	大豆 鶏肉 豚肉
たまねぎ【国内】7.10 にんじん【国内】4.73 えだまめ【タイ・ベトナム】3.55 とうもろこし【北海道】3.55 キャベツ【国内】2.37 鶏肉【国内】11.83 豚肉【国内】7.10 パン粉4.73 でん粉2.37 粒状植物性たん白4.73 砂糖0.71 酵母エキス0.52 しょうが0.24 黒こしょう0.02 【衣】パン粉22.50 米粉加工品0.77 大豆油0.44 加工デンプン0.55 炭酸カルシウム0.52 ピロリン酸第二鉄0.02 水21.65 玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と見た目に具沢山のミンチカツに仕上げ、更にキャベツを加えることで自然な甘みと風味をプラスしています。 【揚】凍ったまま170℃～180℃に熱した油で約5分(40g)・約6分(60g)揚げてください。 ◎通常価格よりお安くなります。																				
【共通選定品】 国産鶏と豚の ミートボール 〈Fe・Ca〉  【エム・シーシー食品】 【エム・シーシー食品】	1kg	194	14.0	11.8	9.5	-	269	21	6.5	1.2	13	1	1	0.20	0.10	3	0.6	0.3	小麦	豚肉 鶏肉
鶏肉【国内】37.03 豚肉【国内】25.93 たまねぎ【国内】22.22 パン粉9.26 粉末状植物性たん白2.22 でん粉1.93 酵母エキス0.52 香辛料(ナツメグ・黒こしょう)0.12 食塩0.07 炭酸Ca0.67 ピロリン酸第二鉄0.03 国産の鶏肉、豚肉、玉葱を使用し、ふっくらジューシーなミートボールに仕上げました。 【揚】150℃程度の油で3～4分揚げてください。 【煮】一度油調理後に煮込んでください。 【焼】200℃のオーブンで約12～13分ほど焼いてください。 【蒸】蒸し器で約10分蒸してください。 ◎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 リン酸・キレート剤等 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 (μg)	レチノール 当量 (μg)								
春巻Fe (米粉入り) 	35g	330	4.9	22.3	27.4	-	10	8	9.0	0.2	0	589	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8	小麦	大豆 豚肉	
		豚肉[国内]17.35 野菜(にんじん[国内]7.07 たまねぎ[国内]6.62 キャベツ[国内]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 ポークブイヨン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(キサンタンガム)0.01 水12.95																			
		306	5.0	19.2	28.4	-	11	9	9.0	0.2	0	627	52	0.04	0.02	4	1.2	0.8			
青うめゼリー 	40g	71	Tr	Tr	21.0	99	1	1	1.3	Tr	0	15	1	Tr	Tr	100	3.0	0.3	-	-	
		ぶどう糖果糖液糖8.00 グラニュー糖5.00 果糖5.00 ポリデキストロース3.50 うめ果汁[和歌山]2.00 ゲル化剤1.05 酸味料0.45 香料0.25 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.01 水74.64																			
		和歌山県産のうめ果汁を約10%(5倍濃縮果汁)使用した、口当たり爽やかな梅ゼリーです。鉄分、食物繊維、ビタミンCを強化しました。 ※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。																			
レモンゼリー 	40g	82	0.0	0.0	26.8	63	220	0	2.5	0.0	0	0	0.00	0.00	36	6.5	0.2	-	-		
		異性化液糖10.00 砂糖9.00 難消化性デキストリン7.00 レモン果汁[広島]2.50 グルコン酸カルシウム2.50 ゲル化剤0.93 酸味料0.34 pH調整剤0.20 ビタミンC0.04 香料0.03 クエン酸第一鉄ナトリウム0.02 紅花黄色素0.02 水67.42																			
		国産レモン果汁を使用したアレルギー28品目不使用のゼリーです。鉄分、カルシウム、ビタミンC、食物繊維を強化しました。 ※フタ:プラ、カップ:紙、スプーン:紙 【自然解凍】 <div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">新商品</div>																			
シークワーサーゼリー 	40g	70	Tr	Tr	18.2	43	8	Tr	4.0	0.0	0	0	0.00	0.30	100	0.4	0.1	-	-		
		グラニュー糖15.00 シークワーサー果汁[沖縄]3.00 ぶどう糖果糖液糖2.50 こんにやく粉0.07 ゲル化剤0.95 酸味料0.30 香料0.15 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.04 着色料0 水77.89																			
		沖縄県産シークワーサー果汁を使用し、シークワーサーの爽やかな香りと酸味を感じつつも、食べやすいように甘みも感じるゼリーです。ビタミンC、鉄分を強化しています。 ※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。																			

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)	●印は加工助剤コシタ・キャリア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 (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)				
											レチノール (μg)	B群F ₂ 含量 (μg)	レチノール含量 (μg)							
[業者提出品] キャベツ入平つくねFeCaソース味  【印南食品】 【印南食品】	50g × 10 60g × 10	158	7.0	9.0	13.4	-	248	128	5.9	0.3	11	23	13	0.05	0.05	17	0.8	1.3	●小麦 ●卵	鶏肉 豚肉
キャベツ[国内]40.53 鶏肉[国内]22.11 豚脂[国内]7.37 【つなぎ】{でん粉3.83 えんどう豆たん白1.47} 砂糖1.11 発酵調味料1.11 ドロマイト0.96 食塩0.63 鰹節0.29 しょうが0.22 酵母エキス0.15 香辛料(ガーリック)0.11 鉄含有酵母0.11 【ソース】{果糖ぶどう糖液糖5.98 ウスターソース5.58 鰹節0.30 魚介エキス0.30 増粘剤0.60} 水7.24 50g: 固形40g+タレ10g 60g: 固形50g+タレ12.5g 国産の鶏肉、キャベツを使用しています。ソース味のタレをからめて真空パックにしました。 【ボイル】85~95℃のお湯で約15分間ボイルしてください。 【スチコン】温度95℃スチーム量100%で約20分間蒸してください。																				
																	新商品			
[業者提出品] まるごと大豆飲料大豆スムージー 【ふくれん】 【SN食品】	1L	50	4.6	2.6	2.7	6.0	18	24	0.6								1.5	0.02	-	大豆
九州産大豆使用。通常は取り除かれる「おから」をそのまま含んでいるため、食物繊維が残り、大豆本来の旨みを感じられる濃厚な味わいです。 新商品																				
																				
[業者提出品] 食物繊維たっぷりブロックゼリー(ピーチ) 【大島食品】 【大島食品】	2kg	102	0.1	Tr	29.1	70	6	3	0.1	0.0	0	0	0.00	0.00	0	7.5	0.2	-	●もも ●りんご	
ぶどう糖果糖液糖23.00 食物繊維10.56 りんご濃縮果汁[ニュージーランド]4.00 もも濃縮果汁[山梨]2.00 ゲル化剤1.30 酸味料0.52 香料0.15 水58.47 食物繊維たっぷりのゼリーです。ブロック状なので、お好みのサイズにクラッシュしてご使用ください。 <常温品>																				
																	新商品			
																				
[業者提出品] 食物繊維たっぷりブロックゼリー(甘夏みかん) 【大島食品】 【大島食品】	2kg	105	0.1	Tr	30.1	82	8	5	0	0.0	0	0	12	0.00	0.00	1	8.0	0.2	-	●りんご
ぶどう糖果糖液糖18.50 食物繊維10.46 りんご濃縮果汁[青森・岩手・秋田]5.00 夏みかん濃縮果汁[熊本・鹿児島]4.00 ゲル化剤1.35 酸味料0.46 香料0.19 着色料0.03 水60.01 食物繊維たっぷりのゼリーです。ブロック状なので、お好みのサイズにクラッシュしてご使用ください。 <常温品>																				
																	新商品			
																				
[業者提出品] 国産小麦のホットケーキミックス 【奥本製粉】 【尾家産業】	1kg	375	6.0	4.4	77.9	-												1.9	●小麦 ●卵	-
小麦粉[国内] 糖類(砂糖・麦芽糖・ぶどう糖) でん粉 植物油脂 食塩 / 加工でん粉 膨張剤 乳化剤 乳成分・卵不使用 水だけでも、ふんわり口溶け良く、軽い食感が特長です。 *「ホームケーキミックス」から切り替わります。																				
																	新商品			
																				