

# 物資紹介

令和8年 7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～

6月に行われました物資委員会で、令和8年度2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。

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 <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
			レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)						
1 さんまみぞれ煮 	40g ×10  50g ×10	243	13.6	16.9	9.1	-	220	25	1.2	0.5	28	<1	28	<0.01	0.16	<1	0.6	1.6	小麦	大豆
		さんま【国内・輸入】70.00 大根【国内】9.45 砂糖5.81 しょうゆ2.86 でん粉(馬鈴薯)1.05 本みりん0.85 食塩0.48 水9.50 40g: さんま28g+タレ12g 50g: さんま35g+タレ15g さんまを大根おろしたつぷりの特製タレで美味しく煮込みました。高圧処理をしており、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:0.9% 50g:0.8% (タレが表面に付着している程度。タレの付き具合や量により若干の誤差が生じます。) 【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。																		
【津田商店】 【津田商店】																				
2 ホキ天玉揚げ (青さ入) 	40g  50g	143	11.7	5.4	12.4	-	18	27	0.3	0.3	26	8	26	0.04	0.10	0	0.5	1.0	小麦	大豆
		ホキ【ニュージーランド】60.00 衣【天玉14.71 ミックス粉(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。衣には天玉を使用しておりサクサクした食感が好評です。 【揚】凍ったまま170℃~180℃に熱した油で7分以上揚げてください。 ◎通常価格よりお安くなります。																		
【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】																				
3 国産ミートのハンバーグ Ca&Fe 	40g  60g  80g	191	12.1	10.6	11.8	-	320	164	15.3	0.8	5	0	5	0.11	0.06	2	5.2	0.6		大豆 鶏肉 豚肉
		鶏肉【国内】23.29 豚肉【国内】18.00 たまねぎ【国内】23.30 粒状植物性たん白16.42 難消化性デキストリン2.12 つなぎ【でん粉1.27 粉末状植物性たん白0.64】 果糖ぶどう糖液糖1.59 ドロマイト1.06 ぶどう糖加工品1.06 ポークエキス0.95 発酵調味料0.53 食塩0.32 酵母エキス0.32 加工油脂0.32 チキンバイオン0.21 加工でん粉0.53 クエン酸鉄Na0.13 水7.94 ○鶏肉・豚肉・たまねぎの主原料に関して国産原料を使用 ○不足しがちなカルシウム・鉄分・食物繊維を添加 【オープン】180℃で40g:約7分、60g:約8分、80g:約9分焼いてください。 【揚】150~160℃で40g:約3分、60g:約3分半、80g:約4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。																		
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】																				

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 ンタミ・キラーオーバー 等に由来するもの	特定原材料 に準ずるもの		
											A			B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)						
											レチノール (μg)	βカロテン (μg)	レチノール (μg)									
特定原材料	特定原材料 に準ずるもの																					
4 大豆とごぼうの ミンチカツ <Fe・Ca> 	40g 60g	197	10.2	8.2	21.7	-	279	32	5.8	0.9	8	0	8	0.12	0.06	1	2.2	0.7	鶏肉[国内]14.60 豚肉[国内]6.26 たまねぎ[国内]12.51 ごぼう[国内]3.13 大豆[兵庫]9.39 パン粉4.17 でん粉1.04 粒状植物性たん白3.13 しょうゆ1.04 砂糖0.63 食塩0.31 黒こしょう0.02 パン粉22.50 大豆油2.20 粉末状植物性たん白0.81 炭酸カルシウム0.63 加工デンプン0.23 ピロリン酸第二鉄0.02 乳化剤0.16 水17.22	鶏肉 豚肉 大豆	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
国産の鶏肉、豚肉をベースに大豆とごぼうで食感よく仕上げたミンチカツです。兵庫県産の大豆、国産ごぼうを使用しごはんにもよく合う醤油風味に仕上げました。鉄分・カルシウムを添加しています。		【揚】凍ったまま170～175℃の油で40g:約5分、60g:約6分揚げてください。																				
【エム・シーシー食品】 【エム・シーシー食品】																						
5 ラビオリ 	1kg	239	11.2	3.8	41.8	-	29	33	1.1	0.8	3	0	3	0.19	0.07	1	2.2	1.7	皮【小麦粉46.70 食塩0.50】 鶏肉[国内]11.30 豚肉4.00 玉ねぎ[国内]8.70 パン粉6.00 粒状植物性たん白4.50 豚脂1.40 酵母エキス0.80 ポークエキス0.70 食塩0.40 砂糖0.10 香辛料0.10 調味料(アミノ酸等)0.80 安定剤φ 水14.00	鶏肉 豚肉 大豆	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具をぜいたくに包みました。コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しく召し上がれます。		【煮】凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯又は好みのスープに入れて約8分加熱してください。 【揚】凍ったまま袋から取り出し、170℃の油で約3分油調してください。 【茹】凍ったまま袋から取り出し、沸騰したお湯で約8分ゆでてください。(ミートソース・クリームソース等をかける)																				
【昭和冷凍食品】 【大冷】		◎通常価格よりお安くなります。																				
6 アセロラゼリー (Fiber&Fe入り) 	40g	99	0.1	0.0	28.7	84	0	0	8.4	0.0	0	0	0	0.00	0.00	260	8.3	0.2	アセロラ果汁[輸入]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0.39 クエン酸鉄Na0.08 着色料(アントシアニン)0.05 着色料(クチナシ)0.01 着色料(カロチノイド)0 香料0.02 水38.55			
レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラ果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。 ※フタ:紙、カップ:紙、スプーン:紙		【自然解凍】																				
【ニチレイフーズ】 【ニチレイフーズ】		◎通常価格よりお安くなります。																				
7 冷凍 ヨーグルツペ ムース 	40g	135	1.1	2.2	27.7	20	35	3	2.2	0.1	0	0	0	0.01	0.04	0	0.0	0.1	砂糖24.10 乳製品乳酸菌飲料10.00 脱脂粉乳2.80 植物油脂2.00 キャラメルペースト1.30 ゲル化剤0.77 酸味料0.70 乳化剤0.20 メタリン酸ナトリウム0.15 香料0.10 安定剤0.04 ピロリン酸第二鉄0.01 pH調整剤0.00 水57.87			
乳酸菌飲料として広く親しまれているヨーグルツペを原料として使い、ヨーグルツペ味のおいしいムースに仕上げました。鉄分を強化しています。 ※フタ:プラ、カップ:紙、スプーン:紙		【自然解凍】																				
【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】																						

**新商品**

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 <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	C (mg)				
											レチノール (μg)	B <sub>6</sub> 相当量 (μg)	レチノール相当量 (μg)							
8 焼けるアジフライ (Fe・Ca) 	50g	214	12.9	12.3	14.3	-	210	25	5.6	0.7	4	1	4	0.10	0.07	0	0.8	0.5	小麦	
【持ち帰り品】 あじ【ベトナム】51.30 衣【パン粉19.95 小麦粉5.10 なたね油3.83 海藻カルシウム0.51 食塩0.13 酵母(鉄含有)0.10 こしょう0.05 水14.03】揚げ油5.00		新鮮なメアジを使用したふっくらとした柔らかいアジフライです。工場ですり揚げしており、オープンやスチコンで焼調理が可能です。鉄分・カルシウムを強化しています。 【オープン】予熱後、凍ったままの商品を220℃で10分程度焼いてください。 【揚】凍ったままの商品を約175℃の油で6分～6分30秒程度揚げてください。																		
【ナカシン冷蔵】 【給材開発】		<b>新商品</b>																		
9 ラ・フランスゼリー 	40g	84	0.1	Tr	22.1	59	2	Tr	4.0	Tr	0	0	0	Tr	Tr	100	0.8	0.2		
【持ち帰り品】 グラニュー糖10.80 洋なしピューレ【山形】10.00 洋なし果汁【山形】5.00 粉あめ3.60 果糖1.80 ゲル化剤1.70 増粘剤0.70 酸味料0.30 香料0.19 ビタミンC0.09 クエン酸第一鉄Na0.04 水65.78		国内産「ラ・フランス」を原材料に使用したゼリーです。食感もラ・フランスをイメージして作りました。ラ・フランス果汁20%(4倍濃縮果汁を5%)とラ・フランスピューレ10%とたっぷり使用しています。鉄分とビタミンCを強化しています。 ※フタ:紙、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。																		
【トーニチ】 【給材開発】																				
10 学給だいふく (豆乳いちご風味) 	30g	270	1.7	12.2	38.3	42	12	9	0.6	0.3	0	0	0	0.03	0.01	0	0.6	0.1	●くるみ ●乳	大豆 ●ごま
【業者提出品】 だいふく生地に、いちご風味の豆乳クリームが包まれています。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あがりいただけます。		豆乳加工品33.99 砂糖16.48 もち粉10.11 上新粉6.70 還元水あめ3.24 澱粉0.97 いちごペースト0.46 食用油脂 微量 加工デンプン3.06 セルロース0.34 乳化剤0.28 香料0.15 糊料0.15 pH調整剤0.14 着色料0.07 トレハロース0.05 安定剤0.04 酵素0.02 酸味料0.01 塩化マグネシウム 微量 水23.74																		
【港製菓】 【SN食品】		<b>新商品</b>																		
11 フローズン ビーンズ 国産ミックス 	1kg	160	11.7	5.4	16.6	1	70	74	2.1	1.6	0	2	0	0.18	0.08	0	10.0	0.0		大豆
【参考展示】 大豆(黄大豆、青大豆)[国内]50.00 いんげんまめ(手亡、金時豆)[国産]50.00		国産の黄大豆、青大豆、手亡豆、金時豆がミックスされています。4色をバランス良く配合し、豆本来の自然な色や風味が生きています。																		
【キューピー】 【キューピー】		<b>新商品</b>																		

## \* 10月の季節商品 \*

★10月10日  
「目の愛護デー」

注文締切  
8月28日(金)



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!



季節商品は別紙の注文書を御利用ください。



★10月31日  
「ハロウィン」

注文締切  
9月16日(水)



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。

### ◎ 2学期以降価格変更商品

- 角切昆布 100g 1kg
- カンパン 38g
- シイラ切身・角切 40g 50g  
60g 1kg
- 県内産さば切身・角切 40g 50g  
60g 1kg
- // (粉付) 40g 50g  
60g 1kg
- さば竜田揚げ角切 1kg
- さつまあげ(カット棒天) 1kg
- // (たんざく) 1kg
- // (こま切れ) 1kg
- // (ひとくち) 1kg
- カットかまぼこ 1kg
- とびうおボール 1kg
- いかねぎ焼き 50g
- 白身魚とごぼうの団子 1kg
- 国産パワーキッズ納豆 30g
- スティック納豆梅風味 20g
- ブルーベリーゼリー 40g
- チョコプリン 40g
- 青うめゼリー 40g
- シークワーサーゼリー 40g
- レンコン入り平つくね 25g×30個
- みじん切りにんにく 1kg
- レンズ豆 300g
- 国産小麦のホットケーキミックス 1kg
- レモン果汁 1L
- 天然だし 50g 100g
- 厚けずり 1kg
- 県産牛(モモスライス) 1kg
- // (角切) 1kg
- // (細切) 1kg
- // (ミンチ) 1kg
- 県産豚(モモスライス) 1kg
- // (角切) 1kg
- // (細切) 1kg
- // (豚骨) 1kg
- // (ミンチ) 1kg
- ポンデドーナツチョコ 25g (10月以降)
- // いちごミルク 25g ( // )
- 鹿の子いか(短冊) 1kg

鹿の子いか(短冊)は値下げですが、その他商品は全て値上げとなります。

### ◎ 休売商品

- あじチーズフライ【極洋】
- サーモンフライ【極洋】

### ◎ 終売商品

- ひとくちモモカツ  
【サンエーフード】

### ◎ 販売再開商品

☆冷凍フルーツ 国産みかん 【名給】  
1kg



「フルーツポンチ」等に  
おすすめです!

