物資紹介

令和８年　１１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～

１０月に行われました物資委員会で、令和8年度3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） 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A レチノール(μg)	ビタミンA βカロテン当量(μg)	ビタミンA レチノール当量(μg)	B_1(mg)	B_2(mg)	C(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	アレルギー ●印は加工助剤コン タミ・キャリ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
[共通選定品] さんまゆず味噌煮  【津田商店】【津田商店】	40g×10 50g×10	261	14.1	18.0	10.7	－	230	26	1.1	0.6	25	〈1	25	〈0.01	0.16	〈1	0.9	1.2	－	大豆
		さんま[国内・輸入]70.00 砂糖5.85 みそ5.40 本みりん3.24 ゆずペースト[国内・輸入]1.00 米粉0.81 食塩0.03 水13.67 40g:さんま28g＋タレ12g 50g:さんま35g＋タレ15g																		
		ほのかなゆず風味のさんま味噌煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べられます。 ＊本会検査室による塩分実測値　40g:0.7%　50g:0.7% [魚のみ(タレが表面に付着している程度)] 【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。																		
[共通選定品] ホキフライ（青さ入）  【福岡丸福水産】【福岡丸福水産】	40g 50g	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	小麦	大豆
		ホキ[ニュージーランド]60.00 衣【パン粉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、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。																		
[共通選定品] 中華風つくね  【ジェーエフフーズ】【マルイ食品】	1kg	162	13.1	8.5	9.2	－	19	31	0.6	0.5	9	21	11	0.09	0.06	1	1.2	1.3	小麦	ごま 大豆 鶏肉 豚肉
		鶏肉[国内]43.00 野菜(たまねぎ[国内]7.00 にら[高知]0.60) つなぎ【パン粉5.40 コーンスターチ2.00】 粒状大豆たん白5.10 豚脂5.00 ごま油1.80 砂糖1.50 しょうゆ1.00 食塩0.90 かきエキス調味料0.55 おろしにんにく0.50 香辛料0.10 調味料(アミノ酸等)0.41 水25.14																		
		国産若鶏ムネ肉と国産玉ねぎを使用したつくねです。ごま油、国産にら、かきエキス調味料を加え、中華風の味付けに仕上げました。1個当たり5g～7gと小さくすることで、火の通りが早くいろいろなメニューに御利用いただけます。 【煮】凍ったままの本品を10分程度煮込んでください。 【揚】たっぷりの油を165℃に熱し、凍ったままの本品を入れ、約2分30秒加熱してください。 ◎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） 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A レチノール(μg)	ビタミンA βカロテン当量(μg)	ビタミンA レチノール当量(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	アレルギー●印は加工助剤コンタミ・キャリ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
[共通選定品]	1kg	121	6.2	8.3	5.3	30	14	22	1.1	0.3	0	0	0	0.03	0.02	0	0.2	0.1	－	大豆
		127	6.4	9.1	4.8	27	14	22	1.1	0.3	0	0	0	0.03	0.02	0	0.2	0.1		
絹厚あげ(10g) ミニ絹厚あげ(7g)		大豆[アメリカ]11.20 植物油4.00 安定剤1.80 豆腐用凝固剤0.29 酵素0 水81.90 消泡剤0 その他0.81																		
		ふんわりとした食感はそのままに、使いやすいサイコロ型に仕上げた厚揚げです。 〇絹厚あげ〈約10g ・ 1kg:約100個入〉 〇ミニ絹厚あげ〈約7g ・ 1kg:約137個入〉 【煮】沸騰したスープ、だし汁等に冷凍のまま入れ、約10分～15分ほど加熱してください。 **◎通常価格よりお安くなります。**																	
【ソイフ】 【大冷】																				
[共通選定品]	40g	167	3.2	9.1	19.3	－	110	10	0.0	0.3	33	10	34	0.03	0.15	1	0.3	0.2	乳	－
冷凍ムース		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4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤0.68 香料0.17 乳化剤0.13 水49.36																		
		乳製品と牛乳をたっぷりと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。**																		
【セリア・ロイル】 【セリア・ロイル】																				
[持ち帰り品]	1kg	111	10.4	3.7	9.6	－	15	11	0.2	0.2	2	0	2	0.02	0.03	0	0.0	1.8	－	－
ひとくち さつまあげ		魚肉すり身[国内・輸入]60.95 でん粉4.88 揚げ油(なたね油)3.05 砂糖2.03 食塩1.42 甘酒0.73 雑酒0.73 水26.21																		
		魚肉すり身を砂糖、食塩、酒などの調味料で味を調えて油で揚げた、ひとくちサイズのさつまあげです。 **◎通常価格よりお安くなります。**																		
【ナカシン冷食】 【給材開発】																				
[業者提出品]	1kg	208	9.3	14.8	9.5	52	41	129	1.4	0.9	3	6	4	0.12	0.05	1	0.9	0.1	－	大豆
国産 絹厚あげミニ (2g)		丸大豆[国内]76.1 植物油8.20 安定剤(加工澱粉)6.30 凝固剤1.20 酵素0.30 水7.90																		
		主原料は国産大豆100%です。 サイズ:**約2g** (15×15×15mm)																		
 																				
【マメックス】 【ピアット】																				
[業者提出品]	1kg	58	1.5	0.2	13.7	11	48	40	0.7	0.7	0	0	0	0.03	0.02	1	6.1	0	－	－
冷凍 5㎜ダイス ごぼう		ごぼう[九州]100																		
		5㎜ダイスにカットされたごぼうです。BQF(ブロック凍結)																		
 																				
【マツバラ】 【マツバラ】																				

品名【製造者】【取扱者】	規格 価格(円)	栄養成分（100g当たり） 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A レチノール(μg)	ビタミンA βカロテン当量(μg)	ビタミンA レチノール当量(μg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)	アレルギー●印は加工助剤コン タミ・キャリ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
[参考展示]	5g	309	51.0	4.9	19.0	1,485	1,732	208	15.6	5.7	0	420	34	0.10	0.11	1	0.7	3.8	小麦 ●乳 ●えび ●かに ●くるみ ●カシューナッツ	大豆
・青のり小魚		＜青のり小魚＞ かたくちいわし[国内]74.10 食塩3.90 砂糖17.50 青のり[国内]2.00 醤油1.50 味醂1.00 																		
・カレーパリッシュ		317	45.2	4.5	27.2	1,189	1,544	163	12.9	5.1	0	4	0	0.07	0.07	0	0.4	3.0	●乳 ●小麦 ●えび ●かに ●くるみ ●カシューナッツ	―
		＜カレーパリッシュ＞ かたくちいわし[国内]66.43 食塩3.50 水飴17.45 砂糖11.64 香辛料0.98 																		
・いもけんぴパリッシュ		390	23.9	12.5	48.3	618	811	97	6.8	2.7	0	17	2	0.10	0.06	17	1.3	1.6	●乳 ●小麦 ●えび ●かに ●くるみ ●カシューナッツ	―
		＜いもけんぴパリッシュ＞ さつま芋[国内]31.25 砂糖10.95 植物油脂7.80 かたくちいわし[国内]34.14 食塩1.80 水飴9.79 砂糖4.27 																		
・梅パリッシュ		304	48.2	4.6	20.8	1,484	1,643	172	13.5	5.4	0	0	0	0.08	0.07	0	0.1	3.8	●乳 ●小麦 ●えび ●かに ●くるみ ●カシューナッツ	―
【セトクイーン】【カセイ食品】		＜梅パリッシュ＞ かたくちいわし[国内]70.89 食塩3.73 水飴13.43 砂糖8.96 乾燥梅肉[国内・メキシコ]2.99 																		

《商品の価格変更のお知らせ》

◎3学期以降価格変更商品

- ●まーるいたこ焼き　1kg
- ●チーズババロアシュークリーム　40g
- ●野菜かき揚げ　60g
- ●豆板醤　110g
- ●種入マスタード　845g
- ●グラニュー糖　1kg
- ●中華麺　500g
- ●こしょう　300g
- ●ベイリーブス（ローリエ）　150g
- ●バナナチップ　500g
- ●水あめ　1kg→1.2kg（規格変更）
- ●紙容器　丸14A　250枚
- ●紙容器　丸17A　250枚
- ●マフィンカップ白（大）　300枚
- ●紙容器　小判4　250枚
- ●紙製スチコンカップ（茶）100枚
- ●クッキングシート（カット紙）　500枚
- ●アップルビネガー　1L
- ●キムチチゲスープの素　1,270g
- ●ハニーマスタードソース　1,100g
- ●コチジャン　1kg
- ●クッキング赤ワイン　1.8ℓ
- ●クッキング白ワイン　1.8ℓ

★特別価格キャンペーン★（愛知ヨーク商品6品）

3学期限定価格

「ぶどうゼリー　」「国産やさいゼリー」　「国産ももゼリー」
「国産みかんゼリー」「りんごゼリー」「国産梨ランスゼリー」　70g

〈1月分の注文についてのお願い〉

年末年始にかけては、物流の増加による配送の遅延等が心配されます。
1月分の注文は、12月10日（木）までにいただけると助かります。

＊熊本県開発商品の御紹介＊

★「水田ごぼうつくね」 50g

★「水田ごぼうタレつくね」 50g×10

「水田ごぼう」は、
熊本県菊池地域の水田で栽培される
白く柔らかく、アクの少ないごぼう
です。



注文締切：１月使用分　→令和８年12月10日（木）
２月・３月使用分　→令和９年１月８日（金）

熊本県教育委員会、熊本県農林水産部、熊本県学校給食会の三者で開発された商品です。
九州各県が集まる合同選定会で熊本県から紹介されました。
本会の物資委員会で検討した結果、「ごぼうの食感がよく、食べ応えがある」「『熊本復興応援献立』として活用したい」との御意見をいただき、期間限定（１月～３月）で取り扱うことになりました。事前予約制となります。別紙注文書の御利用をお願いします。

品名	規格 / 価格（円）	栄養成分（100g当たり） 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A レチノール (μg)	ビタミンA β-カロテン当量 (μg)	ビタミンA レチノール当量 (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	アレルギー（●印は加工助剤コンタミ・キャリ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
水田ごぼうつくね 	50g	205	10.7	14.8	9.6	271	23	33	0.6	0.6	12	283	36	0.07	0.06	3	2.1	0.7	小麦	大豆 鶏肉
		鶏肉[国内]37.35　野菜(ごぼう[熊本]23.77　玉ねぎ[国内]6.79　にんじん[国内]3.40)　揚げ油(なたね油)5.00　鶏皮[国内]4.75　調整ラード4.75　パン粉3.57　粒状大豆たん白2.38　砂糖1.05　水あめ0.95　チキンエキス0.71　食塩0.48　酵母エキス0.24　こしょう0.07　水4.74																			
		熊本県産の水田ごぼうをたっぷり使用した平つくねです。水田ごぼうの柔らかく風味豊かな特徴を活かした商品に仕上げました。揚げ調理・焼き調理も可能です。 【オーブン】予熱後、凍ったままの商品を180℃で12分程度焼いてください。 【揚】凍ったままの商品を約170℃の油で4分～4分30秒程度揚げてください。																			
水田ごぼうタレつくね 	50g×10	177	8.9	11.8	10.2	398	19	28	0.5	0.5	10	226	29	0.06	0.05	2	1.7	1.0	小麦	大豆 鶏肉
		【つくね】鶏肉[国内]29.88　野菜(ごぼう[熊本]19.01　玉ねぎ[国内]5.43　にんじん[国内]2.72)　揚げ油(なたね油)4.00　鶏皮[国内]3.80　調整ラード3.80　パン粉2.85　粒状大豆たん白1.90　砂糖0.84　水あめ0.76　チキンエキス0.57　食塩0.38　酵母エキス0.19　こしょう0.06　水3.81 【たれ】米発酵調味料2.23　しょうゆ2.07　砂糖1.36　チキンエキス0.47　かつお節エキス0.31　おろししょうが0.16　増粘剤0.89　水12.51																			
		和風ソースで味付けしたボイル対応商品です。 ※１個約50g(固形40g＋タレ10g) 【ボイル】凍ったままの商品を沸騰したお湯に袋のまま入れ10分程度加熱してください。																			



『熊本県産商品』の御紹介

「いきなり団子」 30g

熊本県を代表する郷土菓子です。昔ながらの餡なしの商品です。
個包装されており、自然解凍で食べられます。

熊本県の郷土料理「だご汁」や「タイピーエン」の献立に合わせてぜひ御使用ください！



取扱期間：令和９年１月～３月
注文締切：１月使用分　→令和８年12月10日（木）
２月・３月使用分　→令和９年１月８日（金）

＊別紙注文書の御利用お願いします。



『熊本復興応援献立』等
にぜひ御使用ください！

物価高騰対策 応援キャンペーン



令和8年度3学期（1月～3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や季節にあわせた商品となっております。ぜひ御利用ください。



◇チルドポテト（乱切り小）	◇国産鉄・Ca・Fiber 豆腐
◇ブロックゼリー（甘夏みかん）	◇ほぐしささみ水煮
◇ブロックゼリー（ピーチ）	◇錦糸卵
◇千切大根	◇県内産鶏ムネ肉（スライス）
◇割干大根	◇県産鶏ムネ肉（角切）
◇まるごと大豆スムージー	◇鶏がらスープ
◇麦みそ	◇荒挽ミニカクテルウインナー
◇煮干し	◇田作り煮干し
◇さつまダイス（13mm）	◇カットほうれんそう（IQF）