

# 物資紹介

令和6年度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6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> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)					C (mg)
											レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)							
1 さんまおかか煮 	40g ×10	245	16.0	17.3	6.3	-	220	25	1.4	0.6	17	<1	17	<0.01	0.24	<1	0.5	1.0		
【津田商店】 【津田商店】		さんま〔国内・輸入〕70.00 砂糖5.07 しょうゆ3.30 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)0.95 かつお節0.54 食塩0.26 水17.54 40g:さんま28g+タレ12g さんまを特製のかつお節入りのタレで美味しく煮込みました。無添加で優しい味付けに仕上げております。 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。 【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。															小麦	大豆		
2 たら角切(粉付) 	1kg	98	11.3	0.7	11.6	65	10	17	0.2	0.4	7	2	7	0.04	0.07	1	0	0.2		
【ニッスイ】 【エムコ食品】		すけそうだら〔ロシア〕66.5 衣〔でん粉(とうもろこし)11.78 コーンフラワー1.54 米粉0.11〕加工でん粉8.19 水11.88 高蛋白、低脂質のタラの骨と皮を除いたフィレを積み重ねてブロックに加工。2cm角(1ヶ約10g)のダイスカットにして薄く澱粉を付けました。 【揚】凍ったまま熱した油で揚げてください。 約175℃:約3分30秒間 ●通常価格よりお安くなります。															●小麦 ●卵 ●乳 ●かに	-		
3 ホキ天玉揚げ(青さ入) 	40g  50g	157	11.9	7.7	10.7	-	16	26	0.3	0.3	26	8	26	0.03	0.10	0	0.3	0.9		
【福岡丸福水産】 【福岡丸福水産】		ホキ〔ニュージーランド・オーストラリア他〕60.00 天玉14.62 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 調味料(アミノ酸)0.09 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。衣には天玉を使用しておりサクサクした食感をだしています。 【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。															小麦	大豆		

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 ンタ・キャリアー・オーパー 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 <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)								
4 照焼チキンパティ Fe強化 	60g ×10  72g ×10	221	11.6	12.9	14.5	-	59	29	3.9	0.7	8	<1	8	0.08	0.07	<1	1.2	1	小麦	大豆 鶏肉 豚肉	
		鶏肉[国内]35.67 玉ねぎ[国内]11.50 つなぎ[パン粉5.55 粉末状植物性たん白(大豆を含む)0.40] 豚脂5.55 粒状植物性たん白4.76 砂糖0.72 魚醤0.56 発酵調味料0.40 食塩0.37 香辛料0.08 ピロリン酸鉄0.12 水13.48 タレ{砂糖4.57 みりん2.28 しょうゆ1.92 チキンエキス0.38 ワイン0.38 醸造酢0.38 玉ねぎエキス0.03 おろししょうが0.03 増粘剤0.63 カラメル色素0.08 酒精0.03 水5.96} 揚げ油[なたね油3.34 パーム油0.83]																			
		<p>国産の若鶏を使用しています。生玉ねぎをたっぷり使用し、程よい食感に仕上げました。タレは野菜に合う子供たち人気のてりやき味(甘めのしょうゆ味)にしました。タレ入りなので好みの具材と一緒にサンドするだけで手軽に手作りハンバーガーが楽しめます。てりやき味のタレをからめており、そのままご飯のおかずとしてもご利用いただけます。おいしさはそのままに、鉄を強化しました。</p> <p>【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20分程度加熱してください。</p> <p>【蒸(スチームオープン)】あらかじめスチームオープンを温度100℃、スチーム100%の設定で温めておきます。袋を開封せず、凍ったままの本品をスチームオープンに入れ、30分程度加熱してください。</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>																			
5 Caたっぷりオムレツ (トマトミート) 	40g  60g  40g×10  60g×10	185	7.0	13.5	8.8	-	229	9	1.0	0.7	74	56	83	0.04	0.22	1	0.2	1.0	卵	大豆 鶏肉	
		液卵[国内・輸入]48.30 油脂加工品(植物油脂・卵黄・食塩)10.30 トマトケチャップ5.30 たまねぎ3.60 トマトピューレー3.60 鶏肉2.70 でん粉発酵調味料1.40 植物油脂0.70 食用卵殻粉0.50 トレハロース3.70 加工でん粉3.60 水16.30																			
		<p>180 6.9 13.0 9.1 - 229 9 1.0 0.7 71 66 80 0.04 0.21 1 0.3 1.0</p> <p>液卵[国内・輸入]45.90 油脂加工品(植物油脂・卵黄・食塩)9.80 トマトケチャップ6.60 たまねぎ4.40 トマトピューレー4.40 鶏肉3.30 でん粉発酵調味料1.40 植物油脂0.90 食用卵殻粉0.50 トレハロース3.50 加工でん粉3.50 水15.80</p> <p>カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。</p> <p>バラ:【揚】凍ったまま、160℃~170℃のフライ温度で3分~4分間位揚げてください。 【スチコン】凍ったまま、90℃の温度条件で10分~15分間位加熱してください。</p> <p>真空:【ボイル】凍った袋のまま、湯中(95℃位)で12分間位加熱してください。 【スチコン】凍った袋のまま、90℃の温度条件で20分間位加熱してください。</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>																			
6 ポンデドーナツ チョコがけ (Ca・Fe) 	25g	452	3.1	28.4	46.1	-	200	16	3.2	0.4	26	7	26	0.05	0.12	0	1.0	0.7	小麦 卵 ●乳 ●くるみ	大豆 ●オレンジ ●バナナ ●りんご ●アーモンド	
		<p>チョコレートコーティング(植物油脂・砂糖・乳糖・ココアパウダー)26.55 ミックス粉15.82 食用油脂15.22 鶏卵6.26 加工デンプン18.57 卵殻カルシウム0.30 ベーキングパウダー0.27 乳化剤0.20 ピロリン酸鉄0.09 香料0.04 水16.68</p> <p>もちもちとした食感の生地に、ほろ苦いチョコを掛けたドーナツです。冷凍なので出来たての食感をいつでもお楽しみいただけます。</p> <p>【自然解凍】</p>																			

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> PPD当量 (μg)	レチノール当量 (μg)							
7 ブルーベリーゼリー 	40g	112	0.1	0.0	29.0	67	1	1	4.1	0	0	8	1	0.00	0.00	1	0.8	0.2	-	りんご
【大栄食品】 【給材開発】		<p>水飴17.00 ブルーベリー果肉[カナダ]15.00 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖11.90 ブルーベリー濃縮果汁[アメリカ・カナダ]2.55 りんご濃縮果汁[国内]2.55 ゲル化剤0.51 酸味料0.47 香料0.13 クエン酸鉄0.04 水49.85</p> <p>ブルーベリーの果肉をたっぷり(15%)使用し、ブルーベリー果汁とりんご果汁で味付けしたゼリーです。ゼリーには、ブルーベリー果汁を12.75%(5倍濃縮果汁2.55%)、りんご果汁を12.75%(5倍濃縮果汁2.55%)配合しました。鉄分を強化しております。</p> <p>※フタ:プラ, カップ:紙, スプーン:紙・ポリプロピレン</p> <p>【自然解凍】</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>																		
8 国産豚とさわやかチキンのミンチカツe 	40g 60g	165	10.3	5.3	20.1	282	19	24	5.7	1.0	3	1	3	0.20	0.08	2	1.4	0.7	小麦 ●えび ●かに ●卵 ●乳	豚肉 鶏肉 大豆 ●いか ●牛肉 ●さば ●やまいも ●りんご ●せうちん ●ごま
【四国日清食品】 【トクスイフーズ】		<p>豚肉[国内]21.44 鶏肉[香川]11.25 たまねぎ[国内]20.10 つなぎ{パン粉4.42 でん粉1.15}粒状大豆たん白1.61 砂糖1.50 しょうゆ1.34 食塩0.27 黒こしょう0.13 衣{パン粉18.00 大豆粉0.80 植物油脂0.01} 加工デンプン4.12 増粘多糖類0.07 ピロリン酸鉄0.02 水13.77</p> <p>国産豚と香川県産さわやかチキンを使用し鉄分強化したミンチカツです。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料を使用しておりません。</p> <p>【揚】凍ったまま約170℃の油に入れ、約5分間揚げてください。</p>																		
9 いかねぎ焼き(卵抜き) 	50g	174	11.0	11.3	7.7	-	15	22	0.2	0.5	2	120	12	0.02	0.03	3	0.3	1.1	-	いか 豚肉 やまいも
【ナカシン冷食】 【給材開発】		<p>魚肉すり身(すけそうだら・いとより)[国内・輸入]31.92 いか27.93 豚脂10.77 ねぎ7.98 やまいも3.99 でん粉3.99 砂糖1.32 雑酒1.04 食塩0.68 調味料(アミノ酸)0.40 水9.98</p> <p>白身魚のすり身に「やまいも」を入れてふわっとした食感に仕上げた生地の中にイカを約27%とたっぷり配合しました。イカの食感とねぎの風味がおいしい商品です。焼き、揚げ、蒸し調理対応です。</p> <p>【焼】予熱後、凍ったままの商品を200℃で15分程度焼いてください。 【揚】凍ったままの商品を約170~180℃の油で4分程度揚げてください。 【蒸】凍ったままの商品を10分程度蒸してください。</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>																		
10 白身魚とごぼうの団子 	1kg	96	8.9	0.9	13.7	-	32	30.0	0.7	0.4	2	0	2	0.04	0.04	1	1.3	2.0	小麦 大豆	大豆
【ナカシン冷食】 【給材開発】		<p>魚肉すり身(すけそうだら・いとより)[国内・輸入]40.42 ごぼう20.21 豆腐16.17 でん粉8.08 食塩1.62 砂糖0.81 コンブエキス0.57 カツオブシエキス0.57 しょうゆ0.57 酵母エキス0.49 調整水10.49</p> <p>白身すり身に国内産のごぼうをたっぷり(20%以上)配合した団子です。汁物の具材はもちろん、おかずの一品としてもご利用頂けます。 1個あたり6~8g(1kg:120個以上)</p> <p>【煮】凍ったままの商品を沸騰した煮汁に入れ、約5~10分間煮込んでください。 【揚】凍ったままの商品を約170℃~175℃の油で3分程度揚げてください。 【焼】オープン予熱後、凍ったままの商品を200℃で10分程度焼いてください。</p> <p>●通常価格よりお安くなります。</p>																		

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)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)								
11 おさつスティック  【大島食品】 【大島食品】	5g	452	2.6	14	79.0	18	68	41	2.0	0.3	14		14	0.15	0.07	25	4.5	0	さつまいも[鹿児島・宮崎・兵庫]66.60 砂糖20.00 植物油脂13.40 アントシアニン(ポリフェノール類)を多く含んだ紫いもとさつまいもを、食べやすいスティックに仕上げ、ミックスしました。ポリポリおいしく食べられます。国産米油100%を使用し、カリッと揚げています。食べやすく衛生的な小袋包装です。 	-	-
12 冷凍フルーツ 国産みかん  【岡本食品】 【名給】	1kg	63	0.5	0.1	15.3	4	8	7	0.4	0.1	0	410	34	0.05	0.02	15	0.5	0	みかん[国内]91.00 砂糖8.85 クエン酸0.15 「国産フルーツ」「皮なし」「シロップ漬け」の冷凍フルーツです。生果調達(産地直送)・生果の一次処理から最終製品まで一貫して行っています。国産フルーツの皮を除去し、シロップ漬けしたフルーツを一粒ずつ冷凍しています。 【自然解凍】	-	●もも
13 冷凍フルーツ 国産黄桃ダイス  【岡本食品】 【名給】	1kg	83	0.5	0.1	20.6	4	3	4	0.2	0.2	0	210	17	0.01	0.02	2	1.4	0	黄もも[国内]88.84 砂糖11.00 クエン酸0.13 酸化防止剤(V.C)0.03 「国産フルーツ」「皮なし」「シロップ漬け」の冷凍フルーツです。生果調達(産地直送)・生果の一次処理から最終製品まで一貫して行っています。国産フルーツの皮を除去し、ダイス状にカットし、シロップ漬けしたフルーツを一粒ずつ冷凍しています。 【自然解凍】	-	もも
14 焼き安納芋 ファインパウダー  【三笠産業】 【SN食品】	1kg 100g	353	4.7	0.4	88.6	83	107	61	1.3	0.5	0	120	120	0.27	0.05	53	11.8	0.2	さつまいも[鹿児島]100 鹿児島県内産の安納芋を殺菌乾燥した後、粉碎加工した安納芋100%のパウダーです。 パンには小麦粉重量8~10%配合。	-	-

## \* 商品価格変更のお知らせ \*

〈価格変更 (2学期〜)〉

- 「デキシーマーシャルビンス (チョコ大豆)」 10g
- 「デキシーマーシャルビンス (チョコ大豆)」 15g
- 「シマ・マース」 1kg
- 「ダイストマト缶」 1号缶
- 「カットベーコン」 1kg
- 「スティックベーコン」 500g