

物資紹介

令和6年度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6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。

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 リン酸・キレート剤 等に由来するもの			
											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)								
特定原材料	特定原材料 に準ずるもの																				
1 いわし梅味噌煮 	40g ×10 50g ×10	259	13.2	16.3	14.8	-	220	26	1.5	1.0	4	<1	4	<0.01	0.17	<1	0.9	1.6			
		いわし[国内]70.00 砂糖8.13 みそ5.49 しそ抽出液4.05 本みりん3.39 梅肉[国内・輸入]1.22 米粉[国内]0.81 食塩0.03 水6.88																			
		40g:いわし28g+タレ12g 50g:いわし35g+タレ15g																			
		いわしを梅風味の味噌煮に仕上げました。ほんのり梅の風味が効いた一品です。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。 ※本会検査室による塩分実測値 40g:1.1% 50g:1.2%																			
		【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。																			
【津田商店】 【津田商店】																					大豆
2 国産いわしフライ 	40g 50g	180	13.4	6.3	18.4	-	46	25	1.4	1.0	4	1	4	0.06	0.20	0	1.1	0.7			
		いわし[千葉]50.00 衣{パン粉27.00 小麦粉4.30 食塩0.30 水18.30} 増粘剤(加工助剤)0.10																			
		国産のいわしを開きにしてサククリとしたパン粉をつけました。																			
		【揚】凍ったまま170～180℃に熱した油で5分程揚げてください。																			
【元助商店】 【極洋】																					小麦 大豆
3 枝豆と豆腐の ミンチカツ (Fe・Ca) 	40g 60g	164	9.4	3.5	24.8	-	229	43	5.8	0.7	3	21	5	0.11	0.06	4	2.2	0.3			
		たまねぎ[国内]12.63 えだまめ[タイ]11.58 鶏肉[国内]12.63 パン粉4.21 でん粉(馬鈴薯)2.32 豆腐6.32 粒状植物性たん白3.16 砂糖1.79 酵母エキス0.42 しょうゆ0.21 香辛料(黒こしょう)0.02 衣{パン粉22.50 米粉加工品0.90 大豆油0.52 加工デンプン0.64 炭酸Ca0.48 ピロリン酸第二鉄0.02 水19.65}																			
		160 9.6 3.6 23.2 - 245 45 6.2 0.7 3 23 5 0.11 0.06 5 2.2 0.3																			
		たまねぎ[国内]13.69 えだまめ[タイ]12.55 鶏肉[国内]13.69 パン粉4.56 でん粉(馬鈴薯)2.51 豆腐6.84 粒状植物性たん白3.42 砂糖1.94 酵母エキス0.46 しょうゆ0.23 香辛料(黒こしょう)0.02 衣{パン粉18.33 米粉加工品0.86 大豆油0.49 加工デンプン0.61 炭酸Ca0.53 ピロリン酸第二鉄0.02 水19.25}																			
		乳・卵抜きのアレルゲン対応のミンチカツです。国産鶏肉をベースに生地の食感を大切にしています。低塩意識として100g中の食塩相当量を0.3gにしています。																			
		【揚】凍ったまま175℃の油で約5分(40g)・約5分半(60g)揚げてください。																			
【エム・シーシー食品】 【エム・シーシー食品】		●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 ン剤・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 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)								
4 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			
50g	豚肉〔国内〕18.47 野菜〔にんじん〔国内〕7.53 たまねぎ〔国内〕7.05 キャベツ〔国内〕3.42 植物油脂3.85 豚脂2.05 しょうゆ1.64 はるさめ1.37 でん粉1.37 しょうがペースト1.10 小 麦粉1.08 ポークブイヨン1.03 ショートニング0.97 ポークエキス0.68 発酵調味料0.68 酵母 エキス0.41 砂糖0.34 乾燥しいたけ0.27 たん白加水分解物0.07 香辛料0.03 皮〔小麦粉 24.45 植物油脂3.21 米粉1.86 粉あめ1.39 ショートニング0.81 食塩0.35〕 ソルビトール 1.39 クエン酸鉄Na0.09 乳化剤0.07 増粘剤(キサンタンガム)0.01 水12.96																				
	皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・しいたけ)は全て国 産を使用しております。不足しがちな鉄分を加えました。 【揚】170～180℃の油で凍ったままの商品を約4分半(35g)・約5分半(50g)揚げてください。 ●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】																					
5 フルーツムース 	40g	143	2.3	6.0	20.5	34.0	72	8	0.1	0.3	10	24	12	0.02	0.11	1	0.3	0.1	乳		
		加糖脱脂練乳〔国内〕12.88 異性化液糖9.60 みかんさのうシラップ漬け〔国内・輸入〕5.30 植物油脂4.92 砂糖3.09 脱脂粉乳2.53 バター1.26 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料0.21 乳化剤0.12 酸味料(クエン酸)Tr 調合水59.41 やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんが入ったフルーティーデザート。やさしい口当たり とつぶつぶ感をお楽しみください。 ※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】																					
6 Caたっぷりオムレツ (プレーン) 	40g × 10	202	7.5	15.6	8.0	-	228	7	1.1	0.8	88	11	94	0.04	0.26	0	0.0	1.0	卵	大豆	
		液卵〔国内・輸入〕58.60 油脂加工品12.50 でん粉発酵調味料1.40 食用卵殻粉0.50 植物 油脂0.20 トレハロース4.50 加工でん粉3.90 水18.40 カルシウムが入った、ふんわり食感のオムレツです。さまざまなソースに合うよう、シンプルな 味付けにしました。 バラ:【揚】凍ったまま160～170℃の油で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。 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分位加熱してください。																			
		60g																			
【キューピー】 【キューピー】																					
7 バナナチップ (一食用) 	10g	480	2.1	30.2	53.2	1	14	51	0.6	0.3	0	462	39	0.04	0.07	0	3.9	0	バナナ		
		バナナ〔フィリピン〕55.00 植物油30.00 砂糖14.97 香料0.03 フィリピン産のマイルドで甘いバナナをココナッツオイルでカリッと揚げました。食感の良さが 特徴的です。																			
【タクマ食品】 【大阪太平商事】																					

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)	レチノール当量 (μg)							
8 めんたいのり 	8g	155	4.3	0.2	34.0	937	9	10	12.5	0.1	0	1	92	0.03	0.07	4	1.1	2.4	小麦 ●えび ●かに	大豆
【タカ食品】 【タカ食品】		糖類(水あめ20.80 砂糖9.50) しょうゆ12.00 明太子6.90 みりん3.00 のり[国内]2.60 ゆず果汁[国内]0.60 かつお0.40 米発酵調味料0.30 こんにゃく粉0.30 にぼし0.20 唐辛子0.20 昆布0.20 鯛エキス0.10 柚子辛子0.07 食塩0.04 たん白加水分解物0.02 増粘剤(でん粉2.50 増粘多糖類0.07) 着色料(カラメル)1.50 ヘム鉄0.56 調味料(アミノ酸等)0.38 甘味料(ソルビトール)0.08 水37.68 博多辛子明太子と有明海産海苔をあわせたヘム鉄入りの佃煮です。 辛さをおさえ食べやすく仕上げました。																		
9 米粉ワントン 	1kg	225	2.7	0.7	52.0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.01		
【アルファ電子】 【藤和乾物】		米粉[福島]57.00 馬鈴薯澱粉[北海道]14.00 水29.00 国産のお米で出来たワントンです。食品添加物無添加でグルテンフリー。 茹で伸びしにくく、調理後もモチモチ食感が続きます。 スープに入れて煮込んでも形が崩れません。 【煮】沸騰したお湯で4分以上茹でてください。 茹でる前に袋の中でほぐしてからご利用ください。 																		
10 しいたけ 旨味パウダー 	40g	258	21.2	2.8	62.5	14	12	100	3.2	2.7	0	0	0	0.48	1.74	20	46.7	0.0	●えび ●かに	●いか ●さけ ●さば ●大豆 ●りんご ●ごま
【マッシュウエル】 【藤和乾物】		しいたけ(原木)[国内]100 加熱殺菌済みのため、そのまま召し上がれます。 スープや煮物等に少量入れるだけでうまみが足されます。																		
11 県内産さば 角切(粉付) 	1kg	141	21.9	4.9	4.4	63	12	32	1.6	1.0	8	0	8	0.16	0.27	Tr	0	0.2		さば
【枕崎グローバルフーズ】 【県漁連】		ごまさば[鹿児島]95.00 馬鈴薯澱粉[北海道]5.00 枕崎市で水揚げされたごまさばを使用しています。 《3学期物価高騰キャンペーン商品です。》 <div style="border: 2px solid blue; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> ※切り身: 40g 50g 60g 角切もあります。 </div> <div style="border: 1px solid gray; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; margin-left: 20px;"> 御注文の際は、県内産 と記載をお願いします。 </div>																		
12 県内産さば竜田揚げ 角切 	1kg	140	20.9	4.7	5.3	166	12	31	1.5	1.0	7	0	7	0.15	0.26	Tr	0	0.5	小麦	さば 大豆 ごま
【枕崎グローバルフーズ】 【県漁連】		ごまさば[鹿児島]90.00 馬鈴薯澱粉[北海道]5.00 調味料(醤油1.35 米発酵調味料0.90 生姜[国内]0.50 砂糖0.44 おろしにんにく0.35 おろし生姜0.20 味噌0.20 醸造酢0.13 還元水飴0.10 植物油0.05) 水0.78 枕崎市で水揚げされた鮮度の良いごまさばを食べやすいよう角切りに加工し、隠し味におろしニンニクを加えたみりんタレに漬込み下味をつけ、粉付けしてあります。 【揚】																		

「ポンデドーナツチョコがけ (Ca・Fe)」 アレルギー表示の変更について

すでに文書にてお知らせしておりますが、7月号の物資紹介で御案内していたアレルギー表示に変更がありました。御使用の際は、再度確認をお願いします。

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
小麦 ●卵 ●くるみ	大豆 ●オレンジ ●バナナ ●りんご ●アーモンド

〈旧〉



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
小麦 ●卵 ●乳 ●くるみ	大豆 ●オレンジ ●バナナ ●りんご ●アーモンド

〈新〉

「乳」が含まれています。



「子持ちカラフトししゃもフライ」商品リニューアルについて

商品リニューアルに伴い、製造工場・原材料・アレルギー表示等が変更されています。

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
小麦	大豆

〈旧〉



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
小麦 ●えび ●かに ●卵 ●乳	

〈新〉

アレルギー表示以外の変更については、お問い合わせください。



*** 価格変更 *** (令和6年度3学期~)

- ◎いんげん (ホール) 500g
- ◎インゲン (カット) 500g
- ◎枝豆むき身 500g
- ◎ブロッコリー (輸入) 500g
- ◎冷凍里芋 (乱切り) 500g
- ◎みじん切りにんにく 1kg
- ◎麦茶 250ml
- ◎こども麦茶 125ml
- ◎カスタードプリン70g (メイトー)

「シークワサーゼリー」

販売再開について

2学期以降休売となっておりますが、販売再開しております。



40g

沖縄県産
シークワサー果汁
使用。鉄分・ビタミンC
強化商品です。



〈1月分の注文についてのお願い〉

年末年始にかけては、渋滞等による荷物の滞留が心配されます。

1月分の注文は、12月11日(水)までにいただけると助かります。

物価高騰対策 応援キャンペーン

令和6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・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)
◇くろしおパック	◇サイコロ豆腐
◇たけのこ水煮(ホール)	◇きびなごIQF(粉付)
◇ミックスフルーツ	◇県内産鶏もも(スライス)
◇野菜入りファイバーゼリー	◇桜島素どい
◇奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	◇砂肝竜ちゃん
◇甘夏みかん缶	◇さつまいも乱切り
◇ほぐしささみ水煮	◇鶏がらスープ
◇錦糸卵	◇インフライつくねFe・Ca 新商品
◇県内産さば角切り(粉付) 新商品	◇荒挽ミニカクテルウインナー