

物資紹介

令和6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7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。

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(コンタミ・キャリアーオーバー等)に由来するもの	特定原材料	特定原材料に準ずるもの		
											A	B ₁	B ₂						C	
										レチノール (μg)	βカロテン当量 (μg)	レチノール当量 (μg)								
[共通選定品]		247	12.5	18.3	8.1	-	160	21	1.7	0.8	5	<1	5	<0.01	0.19	<1	0.4	1.3		
いわし生姜煮	40g ×10 50g ×10	いわし[国内・輸入]70.00 砂糖4.89 しょうゆ3.35 本みりん2.34 でん粉(馬鈴薯)1.00 生姜[国内]0.51 食塩0.29 水17.62																		
		生姜の効いた特製タレで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすくしております。高圧処理をしております。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:0.9%																		
		【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】		◎通常価格よりお安くなります。																		
[共通選定品]		212	12.0	13.4	10.8	246	310	160	7.9	1.0	6	0	6	0.16	0.08	2	4.9	0.6		
国産ミートのハンバーグ Ca&Fe	40g 60g 80g	豚肉[国内]20.92 鶏肉[国内]19.46 たまねぎ[国内]21.41 粒状植物性たん白16.06 豚脂5.84 難消化性デキストリン1.99 果糖ぶどう糖液糖1.46 つなぎ(でん粉0.94・粉末状植物性たん白0.39) ドロマイト1.03 ぶどう糖加工品0.97 ポークエキス0.88 発酵調味料0.49 食塩0.35 加工油脂0.30 酵母エキス0.29 チキンブイヨン0.19 加工でん粉0.63 クエン酸鉄Na0.06 水6.34																		
		・豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関しては国産原料使用 ・不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を添加																		
		【焼】オーブン180℃で約7分焼いてください。 【揚】150～160℃で約3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。																		
【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。																		
[共通選定品]		152	9.4	4.5	19.9	-	23	38	0.7	0.6	4	8	5	0.08	0.05	2	2.2	0.8		
ごぼうのメンチカツ	50g	鶏肉[国内]24.06 ごぼう[国内]15.59 玉ねぎ[国内]5.16 米発酵調味料3.74 パン粉2.58 粒状大豆たん白2.15なたね油1.67 しょうゆ0.84 砂糖0.75 食塩0.34 にんにく0.34 カツオブシエキス0.25 しょうが0.17 こしょう0.06 水4.30 衣(パン粉19.75 加工米粉1.63 あおさ0.25) 水16.37																		
		九州産の原料を主原料に使用したメンチカツです。皮付きごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。主原料:鶏肉(鹿児島、宮崎主体)、ごぼう(国産)、玉ねぎ(佐賀、北海道主体)を使用しています。																		
		【揚】凍ったまま約180～185℃の油で約4分程揚げてください。																		
【ナカシン冷蔵】 【給材開発】		◎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	B ₂	C															
			レチノール (μg)	βカロテン (μg)	レチノール (μg)	(mg)	(mg)	(mg)																											
【業者提出品】 桜島素どり(もも)  【ジェーエフフーズ】 【ジャパンファーム】	1kg	185	11.9	10.2	11.4	213	5	16	0.5	1.2	29	0	29	0.07	0.11	2	0	0.6	鶏肉[鹿児島]71.85	でん粉13.79	食塩0.43	砂糖0.14	香辛料(白こしょう)0.04	水13.75		●小麦 ●乳	●鶏肉 ●大豆 ●豚肉 ●ごま ●セラチン ●りんご ●魚介類								
<p>鹿児島県産桜島どりのもも肉を塩、こしょう、砂糖で味付けし、一口大の大きさに仕上げました。薄味なので、いろいろな料理に合わせられます。</p> <p>【揚】凍結のまま170℃の油で4～5分揚げてください。</p>		<p>★今まで取り扱っている「桜島素どり」は『ムネ肉』です。 御注文の際は「桜島素どり(もも)」と記載をお願いします。 また、早めの御注文をお願いします。</p>																																	
【業者提出品】 キャベツ入り平つくねFeCaパラ凍  【印南食品】 【印南食品】	40g 50g 60g	162	8.4	11.2	8.4	—	306	158	7.3	0.4	14	25	16	0.06	0.06	22	0.9	1.0	キャベツ[兵庫他]50.67	鶏肉[国内]27.64	豚脂[国内]9.21	つなぎ(でん粉4.79	えんどう豆たん白1.84)	砂糖1.38	発酵調味料1.38	ドロマイト1.20	食塩0.78	鯉節0.37	しょうが0.28	酵母エキス0.18	香辛料(ガーリック)0.14	鉄含有酵母0.14		●小麦 ●卵	鶏肉 豚肉
<p>国産鶏肉、国産キャベツを使用しています。(国産キャベツを約50%使用)やわらかい食感に仕上げ、野菜が苦手な子供たちもおいしく食べて頂けます。キャベツの風味や食感が味わえます。 スチコン、焼き、蒸し、揚げなどの調理に対応しています。 鉄分を7.3mg/100g、カルシウムを306mg/100g含んでいます。</p> <p>【スチコン】凍ったまま、オーブン220℃、スチーム60%で約10分間加熱してください。 【焼】凍ったまま、オーブン200℃で約12分間加熱してください。 【蒸】凍ったまま90℃程度で約10分間蒸してください。 【揚】凍ったまま、140℃で約5分間揚げてください。</p> <p>◎1学期御使用分は特別価格でお安くなります。</p>																																			
【業者提出品】 彩り三色ゼリー  【天狗缶詰】 【名給】	1kg	76	0	0.0	20.0	0	0	0	0	0.0	0	0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ)26.71	りんご果汁[国内]0.92	増粘多糖類2.05	クエン酸0.26	クエン酸ナトリウム0.19	緑茶0.37	トマト色素0.01	アップルフレーバー0.18	乳酸Ca0.09	ビタミンC0.03	水69.19	 		りんご			
<p>やさしいりんご風味のひし形の三色ゼリー。 白:緑:赤=8:1:1 (固形量1kg・内容総量1.5kg)</p>																																			
【参考展示】 シイラ角切粉付  【秋崎グローバルフーズ】 【県漁連】	1kg	112	20.2	1.8	4.1	48	13	30	0.7	0.4	7	0	7	0.19	0.14	1	0.0	0.1	しいら[九州]95.00	馬鈴薯澱粉5.00															
<p>九州で水揚げされた、新鮮なしいらを切り身及び角切りに加工し、澱粉をつけてあります。 ※切り身:40g・50g・60g・角切もあります。</p>																																			

《特別価格キャンペーン(1学期(4~7月)限定)》

「冷凍さつまいも乱切り 大(約25g)」 1kg



常時取扱品(1個あたり約15g)より大きい商品です。(直径約4~4.5cm)
1学期間のみの取扱いとなります。



物価高騰対策 応援キャンペーン

令和7年度1学期（4月～7月）使用分に限り、値下げして提供します。
今まで好評だった商品と季節に合わせた商品22品です。御利用お待ちしております。

◇チルドポテト(乱切 小)	◇国産鶏と豚のミートボール
◇チルドポテト(ダイス)	◇かつお角切(粉付)
◇えんどう豆春雨 5cmカット	◇かつお腹皮角切(粉付)
◇大豆ミート(ミンチ)	◇たら角切(粉付)
◇くろしおパック	◇県内産さば角切(粉付)
◇サイコロ豆腐	◇オーシャンキングほぐし身
◇ミニ絹厚揚げ	◇冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)
◇絹厚揚げ	◇冷凍フルーツミックス
◇ふわふわスクランブルエッグ	◇冷凍フルーツ国産みかん
◇桜島素どり	◇冷凍フルーツ国産黄桃ダイス
◇荒挽ミニカクテルウインナー	◇冷凍スパゲティ