

# 令和4年度2学期九州ブロック推奨品のご案内

梅雨入りの時期を迎えましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

安心安全な物資を期間限定の特別価格でご案内させていただきます。是非この機会にご利用いただきますよう、宜しくお願いいたします。

## さんまみぞれ煮 (津田商店 / 工場地: 岩手)

注文番号 B370 40g (28g + タレ 12g) × 10/袋

注文番号 B371 50g (35g + タレ 15g) × 10/袋

新鮮なさんまを特製の醤油タレで煮込み、大根おろし入りのタレをたっぷりかけて仕上げました。高圧処理をしておりますので、柔らかく骨まで食べていただけます。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦

その他21品目: 大豆



100gあたり  
Ca 230mg



### 〈調理方法〉

〔ボイル〕 袋のまま沸騰したお湯に入れ、再沸騰後約20分加熱してください。

〔スチコン〕 袋のまま重ならないように並べ、100℃で約20分加熱してください。

100gあたり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量	
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g	
261	15.1	18.2	9.2	-	230	27	1.4	0.6	21	<0.01	0.17	<1	0.6	1.2

原料配合

さんま<青森・岩手他>70.00 大根<岩手・鹿児島他>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

## 学給向け南瓜コロッケ (トクスイフーズ / 工場地: 北海道)

注文番号 D017 50g

注文番号 D018 60g



北海道産の南瓜を使用して北海道産の小麦を使った自家製パン粉で包んだコロッケです。南瓜本来の素朴な甘さが特徴です。

乳・卵不使用、鉄分とカルシウムを強化しています。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦

その他21品目: 大豆

### 〈調理方法〉

〔揚〕 凍ったまま170~180℃の油で約5分間揚げてください。

100gあたり  
Fe 3.6mg  
Ca 208mg



100gあたり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量	
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g	
178	4.5	3.2	34.6	-	208	20	3.6	0.4	103	0.09	0.04	12	2.5	0.6

原料配合

野菜【南瓜<北海道>31.30 ばれいしょ8.00 たまねぎ4.10】 小麦粉加工品4.80 砂糖4.00 食用植物油1.70 食塩0.40 酵母粉末0.20 衣【パン粉<北海道>19.10 小麦粉9.50 でん粉(とうもろこし)1.40】 貝Ca0.50 水15.00

## 千草焼 (マルイ食品 / 工場地: 鹿児島)

注文番号 E 050 40g×10/袋

注文番号 E 051 60g×10/袋

鹿児島県産のたまごを使用しています。卵・乳製品・野菜と一緒に摂れるバランスの良い卵焼きです。鉄分を強化しています。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦・卵・乳 その他21品目: 大豆・鶏肉

〈調理方法〉

〔ボイル〕凍ったまま沸騰したお湯に入れて、時々攪拌しながら

30~50分程度加熱してください。

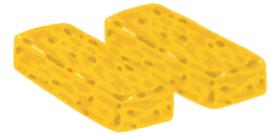
〔スチコン〕凍ったままスチームモード95℃で35分程度加熱してください。

100gあたり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	リナル活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
151	8.2	10.5	5.0	-	43	9	3.1	0.9	110	0.03	0.26	0	0.1	0.8

原料配合

液全卵<鹿児島>56.16 野菜【玉ねぎ3.41 にんじん2.21 ほうれん草2.13 しいたけ0.10】鶏肉3.46 植物油脂【大豆油2.42なたね油1.04】ナチュラルチーズ1.82 砂糖1.68 しょうゆ0.77 かつお節エキス0.69 食塩0.33 発酵調味料0.11 酵母エキス0.09 加工デンプン2.59 pH調整剤0.17 クエン酸鉄Na0.02 水20.80



100gあたり  
Fe 3.1mg

## 安心逸品焼売 (肉) Fe&ファイバー (ニチレイフーズ / 工場地: 愛媛)

注文番号 D 130 18g

注文番号 D 131 28g

国産の鶏肉と豚肉の旨味と玉ねぎの自然な甘みが凝縮したジューシーな焼売です。鉄分と食物繊維を強化し、食塩相当量の値にも配慮しました。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦 その他21品目: 大豆・鶏肉・豚肉

〈調理方法〉

〔蒸〕凍ったまま、蒸し器に商品が重ならないように入れ、蒸してください。

※蒸し時間・・・18g:8~10分、28g:約12分

〔揚〕凍ったまま揚げてください。

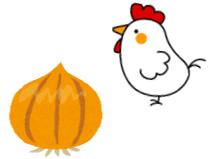
※油温度と時間・・・18g:約150℃の油で約5分、28g:約160℃の油で約8分

100gあたり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	リナル活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
176	11.3	6.5	20.5	-	23	28	7.9	0.7	6	0.12	0.07	3	4.9	0.8

原料配合

食肉【鶏肉<鹿児島・岡山他>20.79 豚肉<北海道>5.40】たまねぎ19.43 粒状植物性たん白12.74 つなぎ【でん粉(ばれいしょ)4.37 粉末状植物性たん白2.43】豚脂5.40 難消化性デキストリン3.56 糖類【ぶどう糖1.90 砂糖1.08】発酵調味料1.51 チキンブイヨン1.08 しょうゆ1.08 しょうがペースト0.86 ほたて貝エキス0.65 食塩0.38 にんにくペースト0.16 皮【小麦粉8.49 でん粉(小麦粉)0.34 粉末大豆0.14】クエン酸鉄Na0.08 水8.13



100gあたり  
Fe 7.9mg

## ぶどうゼリー (ニチレイフーズ / 工場地: 長崎)

注文番号 J 050 40g

甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな鉄分と食物繊維を強化しました。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目: - その他21品目: -



100gあたり  
Fe 9.7mg  
食物繊維 3.3g



100gあたり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	リナル活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
92	0.1	0.1	24.4	-	2	4	9.7	0.0	0	0.01	0.00	0	3.3	0.1

原料配合

ぶどう果汁<アメリカ>46.36 糖類【果糖ぶどう糖液糖12.50 砂糖4.50】 難消化性デキストリン3.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.01

公益財団法人

熊本県学校給食会

〒861-4161

熊本市南区富台町小岩瀬98

(TEL) 096-357-1211

(FAX) 096-357-1216

