

令和4年度3学期九州ブロック推奨品のご案内



冬の初めの季節となり、日増しに寒くなってまいりました。皆様いかがお過ごしでしょうか。
令和4年度3学期も九州ブロック推奨品として安心安全な物資を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。



いわし生善煮 (津田商店 / 工場地: 岩手)

注文番号 B 260 40g (28g + タレ 12g) × 10 / 袋

注文番号 B 261 50g (35g + タレ 15g) × 10 / 袋

生姜のきいた特製タレでいわしの独特の臭みを抑え、食べやすく仕上げました。
高圧処理をしているので柔らかく骨まで食べることができます。

〈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 160mg



〔盛付例〕

〈調理方法〉

〔ポイル〕 袋のまま熱湯に入れ、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	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
247	12.5	18.3	8.1	-	160	21	1.7	0.8	5	<0.01	0.19	<1	0.4	1.3
原料配合														
いわし<青森・北海道他>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<宮崎・熊本他>0.51 食塩0.29 水17.62														

国産鶏と豚のミートボール<Fe・Ca> (エム・シーシー食品 / 工場地: 兵庫)

注文番号 A 560 SS 1kg (190~230個)

注文番号 A 561 S 1kg (100~120個)

注文番号 A 562 M 1kg (65~75個)

国産の鶏肉・豚肉・たまねぎを使用し、ふっくらジューシーなミートボールに仕上げました。鉄分とカルシウムを強化し、食塩相当量0.3g (100g中) に調整しています。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦
その他21品目: 鶏肉・豚肉

〈調理方法〉

〔揚〕 150℃の油で3~4分揚げてください。

〔煮〕 お好みのソースで約15~20分煮込んでください。

〔焼〕 200℃のオーブンで約13分焼いてください。

〔蒸〕 蒸し器で約6分蒸してください。

100gあたり
Fe 6.5mg
Ca 269mg



〔調理例〕

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
216	13.8	13.0	9.1	-	269	20	6.5	1.2	16	0.19	0.10	3	0.7	0.3
原料配合														
食肉【鶏肉<岩手・青森他>37.03 豚肉<九州・沖縄他>25.93】 たまねぎ<兵庫・大阪他>22.22 つなぎ【パン粉9.26 粉末状植物性たん白2.22 でん粉1.93】 酵母エキス0.52 香辛料0.12 食塩0.07 炭酸カルシウム0.67 ピロリン酸第二鉄0.03														

安心逸品春巻 Fe (米粉入り)

(ニチレイフーズ / 工場地: 宮城)

注文番号 D090 35g

注文番号 D091 50g

皮に米粉を使用した春巻きです。国産の具材（豚肉・にんじん・たまねぎ・キャベツ・しいたけ）を使用し、鉄分を強化しました。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦

その他21品目: 豚肉・大豆

〈調理方法〉

〔揚〕凍ったまま170～180℃の油で揚げてください。

35g…約4分半 50g…約5分半

100gあたり
Fe 9.0mg



〔調理例〕

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	セレン	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
35g	330	4.9	22.3	27.4	-	11	8	9.0	0.2	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8
原料配合															
豚肉17.35 野菜【にんじん7.07 たまねぎ6.62 キャベツ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<オーストラリア・アメリカ他> (国内製造) 23.45 植物油脂4.56 米粉<新潟・秋田他>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															
50g	306	5.0	19.2	28.4	-	11	9	9.0	0.2	52	0.04	0.02	4	1.2	0.8
原料配合															
豚肉18.47 野菜【にんじん7.53 たまねぎ7.05 キャベツ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<オーストラリア・アメリカ他> (国内製造) 24.45 植物油脂3.21 米粉<新潟・秋田他>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															

フルーツムース (セリア・ロイル / 工場地: 福岡)

注文番号 J120 40g

やわらかなムースに国産のつぶつぶみかんが入ったデザートです。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。

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: 乳



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	セレン	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
40g	144	2.3	6.1	20.5	34	72	8	Tr	0.3	12	0.02	0.11	1	0.3	0.1
原料配合															
加糖脱脂練乳 (国内製造) 12.88 異性化液糖9.60 みかんさのうシラップ漬け (みかん、砂糖、異性化液糖) 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Tr 水59.41															

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



WANPUG