

# 令和5年度3学期選定品のご案内

R5.10月発行

**共通選定品**とは、九州8県から選出された物資研究委員(栄養教諭・学校栄養職員等)による選定会で協議・決定した商品です。8県の学校給食会が共同購入を行うことで、安全な物資を通常価格よりも安価に提供できます。期限が限られておりますので、この機会に是非ご利用ください。

## さばゆず味噌煮

津田商店 工場地：岩手

注文番号 B339 40g(28g+タレ 12g)×10

注文番号 B340 50g(35g+タレ 15g)×10

甘さを抑えめに、ほのかな柚子風味のさば味噌煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

〈アレルギー〉特定7品目：なし その他21品目：さば・大豆

【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分間温めてください。

【スチコン】100℃に予熱したスチコンに袋のまま重ならないように並べ、投入し100℃で約20分間温めてください。

共通選定品



100g 当たり

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	レシナル 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
252	12.8	19.1	9.9	345	11	24	0.8	0.7	31	0.10	0.25	2	0.3	0.9
原料配合														
さば<デンマーク他>70.00 砂糖 5.85 みそ<アメリカ・カナダ他>5.40 本みりん 3.24 ゆずペースト<愛媛・高知他>1.00 米粉<栃木・山形他>0.81 食塩 0.03 水 13.67														

## ホキフライ(青さ)

福岡丸福水産 工場地：福岡

注文番号 B190 40g

注文番号 B191 50g

ニュージーランド産の鮮度のい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。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：大豆

【揚げ】凍ったまま 170℃~180℃に熱した油で 5分以上揚げてください。

共通選定品



100g 当たり

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	レシナル 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
123	13.0	1.9	14.1	351	21	31	0.5	0.4	26	0.05	0.10	0	0.9	0.9
原料配合														
ホキ<ニュージーランド・オーストラリア他>60.00 衣【パン粉 14.71 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 増粘多糖類 0.06】 水 18.40														

# レンコン入り平つくね(バラ)

給材開発 工場地：鹿児島

共通選定品

注文番号 A115 20g

注文番号 A116 40g

国内産の鶏肉に「国内産レンコン」を配合し、1個20gの平つくねに仕上げました。揚げ調理はもちろん、オープン調理もできる商品です。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：鶏肉・大豆

【オープン】予熱後、凍ったまま 180℃で約 12 分間焼いてください。

【揚げ】凍ったまま約 170℃に熱した油で約 4 分～4 分半揚げてください。



100g 当たり

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	セレン μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
208	11.3	13.2	9.7	290	15	23	0.5	0.6	13	0.07	0.07	4	1.0	0.7
原料配合														
鶏肉<鹿児島・宮崎他>48.68 野菜【玉ねぎ 18.03 れんこん 7.21】調整ラード 5.41 パン粉 4.69 粒状大豆たん白 2.16 でん粉 1.80 米発酵調味料 1.80 砂糖 1.41 食塩 0.65 おろししょうが 0.47 チキンエキス 0.36 揚げ油(なたね油) 3.00 水 4.33														

# 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

共通選定品

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。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：大豆・豚肉

【揚げ】凍ったまま 170℃～180℃に熱した油で約 4 分半揚げてください。

Fe9.0g  
(100g 当たり)



100g 当たり

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	セレン μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
330	4.9	22.3	27.4	310	10	8	9.0	0.2	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8
原料配合 (35g)														
豚肉<宮城・北海道他>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 ポークフィヨン 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(国内製造)<オーストラリア・アメリカ他>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														
306	5.0	19.2	28.4	330	11	9	9.0	0.2	52	0.04	0.02	4	1.2	0.8
原料配合 (50g)														
豚肉<宮城・北海道他>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 ポークフィヨン 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(国内製造)<オーストラリア・アメリカ他>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														

## さつまポテト

マルイ食品 工場地：鹿児島

共通選定品

注文番号 J185 35g

国産のさつまいもを使用し、アレルギーフリー(28品目)にこだわったスイートポテトです。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：なし その他21品目：なし



100g 当たり

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	シソノル 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
202	1.0	5.9	37.0	-	30	20	0.5	0.2	2	0.09	0.03	24	1.9	0.1
原料配合														
さつまいも(国産)〈鹿児島〉83.29 砂糖 9.16 植物油脂 5.73 本みりん 0.85 ぶどう糖果糖液糖 0.60 水あめ 0.26 食塩 0.11														

県内選定品とは、共通選定品とは別に熊本県がおすすめする新商品です。今回は10月26日に会議を行い、熊本県の物資研究委員の先生方による協議で決定した商品です。ぜひご利用ください。

## 加熱しバー入り白ごまつくね(タレ)

カセイ食品 工場地：鹿児島

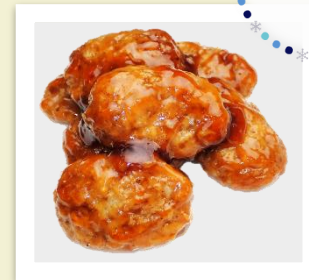
注文番号 A120 26g(20g+タレ 6g)×30

県内選定品

鹿児島県、宮崎県産の鶏肉をベースに、鶏レバーを配合しております。また、白ごまを配合し、食感もよく、レバーの臭いが苦手な方にもおいしく召し上がっていただけるように仕上げました。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：鶏肉・ごま・大豆・豚肉  
ソラマメ・卵・乳・えび・かに

【ボイル】沸騰したお湯で15分～20分加熱してください。



100g 当たり

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	シソノル 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
198	9.8	11.9	14.5	406	102	46	1.5	0.9	434	0.10	0.12	2	1.6	1.0
原料配合														
つくね【鶏肉〈宮崎・鹿児島〉29.73 玉ねぎ 13.64 白ごま〈アフリカ・中南米他〉7.56 パン粉 5.00 鶏レバー味付き(鶏レバー〈国内〉3.05 砂糖 0.15 その他 1.05) でん粉 2.87 植物油脂 1.98 豚脂 1.86 粒状大豆たん白 1.76 揚げ油(なたね油) 1.14 砂糖 0.64 食塩 0.49 みりん 0.27 こしょう 0.06 水 5.67】たれ【しょうゆ 2.84 砂糖 2.69 果糖ぶどう糖液糖 2.15 みりん 0.86 醸造酢 0.72】増粘剤(加工デンプン) 0.78 水 13.04														



公益財団法人 熊本県学校給食会

〒861-4161

熊本県熊本市南区富台町小岩瀬 98

TEL 096-357-1211

FEX 096-357-1216