

クリスマス行事食のご案内

R5年10月発行

1

注文番号 J 500

締切 11/8(水)

クリスマスケーキ チョコレート

(給材開発/工場地: 埼玉)

20g

ふんわり柔らかなココアスポンジに濃厚で口どけの良いチョコクリームを重ね、しっとりとしたケーキに仕上げました。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。〈アレルギー〉 特定7品目:乳・卵・小麦 その他21品目:大豆



2

注文番号 J 501

締切 11/8(水)

クリスマスケーキ ストロベリー

(給材開発/工場地: 埼玉)

20g

ふんわり柔らかなスポンジとホイップクリームを使用し、しっとりとしたケーキに仕上げました。天面にはいちごピューレを使用したソースをトッピングしております。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目:乳・卵・小麦 その他21品目:大豆



3

注文番号 J 502

締切 11/8(水)

クリスマスケーキ 米粉と豆乳(チョコ)

(給材開発/工場地: 福島)

30g

乳・卵・小麦を使用せず、米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジの間に、生チョコをイメージした2種類のクリームを重ね合わせたケーキです。ケーキの天面にはチョコソースをトッピングしております。冷蔵庫にて約3時間解凍して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:大豆



4

注文番号 J 503

締切 11/8(水)

クリスマスケーキ 米粉と豆乳(いちご)

(給材開発/工場地: 福島)

30g

乳・卵・小麦を使用せず、米粉と豆乳で作ったスポンジの間にいちごミルクをイメージした濃厚なガナッシュ風クリームといちごジャムを練りこんだクリームを重ね合わせたケーキです。いちごの甘さと酸味が楽しめます。冷蔵庫にて約3時間解凍して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:大豆



5

注文番号 J 505

締切 11/8(水)

クリスマスケーキ 純生ロール(ホワイト)

(給材開発/工場地:埼玉)

28g

ふわわり柔らかなスポンジに北海道産の濃厚で口どけの良い純生クリームを約44%使用したホイップクリームを巻きました。上面に粉糖をトッピングして仕上げたロールケーキです。冷蔵庫にて約3時間解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目:乳・卵・小麦 その他21品目:大豆



6

注文番号 J 511

締切 11/14(火)

ペコちゃんクリスマスケーキ (チョコ)

(SN 食品/工場地:神戸)

32g

ふわふわのチョコスポンジにチョコチップを混ぜたチョコクリームをサンドしました。

〈アレルギー〉 特定7品目:卵・乳・小麦 その他21品目:大豆



7

注文番号 J 512

締切 11/14(火)

ペコちゃんクリスマスケーキ

(SN 食品/工場地:神戸)

32g

ふわふわのスポンジに苺ダイスを混ぜたホイップクリームをサンドしました。

〈アレルギー〉 特定7品目:卵・乳・小麦 その他21品目:大豆・ゼラチン



8

注文番号 J 515

締切 11/14(火)

ペコちゃんミルクシュークリーム

(SN 食品/工場地:神戸)

35g

凍ったままでも美味しいクリームを使ったフローズンタイプのシュークリームです。練乳入りの乳味豊かなミルククリームを詰めました。よりコクある風味を楽しみたい場合は半解凍でも美味しくお召し上がりいただけます。

〈アレルギー〉 特定7品目:卵・乳・小麦 その他21品目:大豆・ゼラチン



9

注文番号 J 550 ショコラカップケーキ

注文番号 J 551 ストロベリーカップケーキ

注文番号 J 552 宇治抹茶カップケーキ

注文番号 J 553 塩キャラメルカップケーキ

(メーカー/工場地:宮崎)

16g×10

スポンジにそれぞれ違うクリームとソースをトッピングしました。10個入りトレイとなっております。冷蔵庫にて約1.5時間解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目:乳・卵・小麦 その他21品目:大豆・ゼラチン



10

注文番号 J 520

締切 11/7(火)

もちクリームアイス (バニラ)

[新栄物産/工場地:群馬]

40g

濃厚なバニラアイスをお餅で包餡しています。常温でお餅が少し溶ける程度に時間を置いて頂くとお餅の「もちっとした食感が楽しめます。お好みでお召上がりください。 ※喉に詰まらないように注意してお召上がりください。

<アレルギー> 特定7品目:乳・小麦・卵 その他21品目:大豆



11

注文番号 J 521

締切 11/7(火)

雪のポンデドーナツ (Ca・Fe)

[新栄物産/工場地:長野]

35g

もちもちとした食感の生地には、甘いグレーズを掛けたドーナツです。冷凍なので出来立ての食感をいつでもお楽しみいただけます。解凍してそのままお召上がりください。

<アレルギー> 特定7品目:小麦・卵・乳 その他21品目:大豆



12

照り焼きチキン

[印南養鶏農協/工場地:兵庫]

注文番号 A100

40g(32g+タレ8g)×10

注文番号 A101

50g(40g+タレ10g)×10

国産の鶏肉(皮つきもも肉)をじっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。甘辛い醤油風味のタレとともに真空パックしています。

(ボイル)凍ったまま 85℃~95℃のお湯で 20 分間ボイルしてください。

<アレルギー> 特定7品目:小麦 その他21品目:鶏肉・大豆 ツナミ:卵・乳



13

国産グリルチキン バラ凍

締切 11/20(火)

[印南養鶏農協/工場地:兵庫]

注文番号 A085 40g

注文番号 A086 50g

注文番号 A087 60g

国産の鶏肉を使用し、荒挽きにした肉を成形していますので、しっかりとした食感です。薄味に仕上げているので、洋風、和風を問わず、色々なソースに合います。

(スチコン)凍ったままコンビモード 200℃、スチーム 60%で約10分加熱してください。

(焼)凍ったままオープン 200℃で約 15 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。

(煮)凍ったまま好みの味付けで約 15~20 分間煮込んでください。

<アレルギー> 特定7品目:なし その他21品目:鶏肉・大豆 ツナミ:乳・卵・小麦



14

締切 11/24(金)

国産クリスピーチキン

〔マルイ食品/工場地：鹿児島〕

注文番号 A235 40g

注文番号 A236 50g

国産若鶏のムネ肉を使用したクリスピーチキンです。お子様にも食べやすいようにスパイシー感を抑え、衣はサクサクとした食感になるように仕上げました。国産若鶏ムネ肉は2種類の挽き目を使用することで肉感のある食感に仕上げました。

(揚)凍ったまま 160℃~170℃の油で約4分~4分半揚げてください。

(スチコン・焼)凍ったまま袋から取り出し、205℃で約12分加熱してください。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦 その他21品目:大豆・鶏肉・豚肉・りんご



15

締切 11/7(火)

フィレオチキン

〔カセイ食品/工場地：鹿児島〕

注文番号 A237 40g

注文番号 A238 50g

鹿児島県産のムネ肉を使用したスパイシーでジューシーな商品です。とても柔らかく、小さなお子様でも食べやすく仕上げました。(揚)冷凍のまま 170℃の油で約4分揚げてください。(焼)200℃で10分~15分焼いてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦 その他21品目:鶏肉・大豆 ヲタニ:卵・乳



16

注文番号 A239

国産赤鶏ウイングパンチ

〔ヨコオフーズ/工場地：佐賀〕 1kg

国産赤鶏の手羽元にスパイシーな味付け。赤鶏の手羽元を使用しているため、肉質をしっかりと感じつつも、ジューシーで肉離れの良さが特徴。使い勝手のいいバラ凍結品です。

(揚)凍ったまま 160℃の油で約7分間揚げてください。

(スチコン・焼)凍ったまま袋から取り出し、240℃で10分間加熱してください。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦・卵 その他21品目:鶏肉・ごま・大豆 ヲタニ:乳



17

注文番号 A230

締切 11/24(金)

チキンナゲット(卵・牛乳不使用)Fe強化

〔マルイ食品/工場地：鹿児島〕 20g

国産若鶏のムネ肉を使用したチキンナゲットです。鉄を強化しました。

(揚)凍ったまま 160℃~170℃の油で3~4分加熱してください。

(スチコン)スチームオープンモード 180℃、スチーム量50の設定で予熱し、12分程度加熱してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦 その他21品目:大豆・鶏肉・豚肉



18

注文番号 J085

締切 11/8(水)

冬至デザート (はちみつゆずゼリー)

〔給材開発/工場地：福島〕 40g

はちみつの優しい甘さとほんのりとしたゆずの風味を生かしたゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。

〈アレルギー〉 特定7品目:なし その他21品目:なし



栄養成分・原料配合(可食部 100g あたり)

	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	β-胡萝卜素 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
① チョコリースマースケーク	377	4.7	24.5	34.7	51	10	3	0.3	0.2	37	0.02	0.07	0	1.1	0.1
	原料配合 ホイップクリーム(国内製造)【植物油、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質】<マレーシア・フィリピン他>43.46 砂糖 14.32 卵 13.44 チョコレート<アフリカ・中南米他>9.66 小麦粉 7.84 ココアパウダー<西アフリカ・アメリカ他>2.88 食用加工油脂 1.79 水あめ 0.56 ソルビトール 0.66 乳化剤 0.51 香料 0.14 pH調整剤 0.09 安定剤(増粘多糖類) 0.01 着色料(カロテノイド) φ 水 4.64														
② ストロベリーチョコリースマースケーク	347	2.8	21.3	36.2	44	8	2	0.2	0.2	26	0.02	0.05	1	0.2	0.1
	原料配合 ホイップクリーム(国内製造)【植物油、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質】<マレーシア・フィリピン他>38.77 ゼリー【オリゴ糖、砂糖、洋酒】 20.98 砂糖 12.60 卵 12.30 小麦粉 7.86 いちごピューレ<エジプト・チリ他>2.16 食用加工油脂 1.64 水あめ 0.50 ソルビトール 0.61 増粘剤【ベクチン・加工でん粉】 0.54 乳化剤 0.47 香料 0.28 酸味料 0.09 着色料【モナスカス・カロテノイド】 0.08 pH調整剤 0.08 安定剤(増粘多糖類) 0.01 水 1.03														
③ 米チョコリースマースケーク	277	5.1	15.1	32.8	154	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.3	0.4
	原料配合 豆乳加工品(国内製造)<カナダ・マレーシア他>35.10 グラニュー糖 12.55 米粉<新潟>12.53 植物性脂肪食品 5.69 ココアパウダー<ガーナ・日本他>5.40 食用加工油脂 4.55 調整豆乳粉末<アメリカ・日本>2.67 ぶどう糖果糖液糖 1.83 食用乳化油脂 1.44 粗糖 1.35 チョコレートシロップ<タイ・オーストラリア他>1.24 水あめ 0.80 黒みりん 0.70 ぶどう糖 0.25 食塩 0.01 香料 0.72 膨張剤 0.51 着色料(カラメル、モナスカス) 0.26 増粘剤(CMC、増粘多糖類) 0.12 安定剤(増粘多糖類) 0.03 水 12.25														
④ 米粉と豆乳いちごチョコリースマースケーク	317	4.0	18.1	34.8	119	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.3	0.3
	原料配合 豆乳加工品(国内製造)<カナダ・マレーシア他>34.04 植物性脂肪食品 17.33 グラニュー糖 14.42 米粉<新潟>12.57 いちごジャム<エジプト他>7.96 食用加工油脂 4.55 調整豆乳粉末<アメリカ・日本他>2.67 食用乳化油脂 1.44 粗糖 1.35 黒みりん 1.07 水あめ 0.54 ぶどう糖果糖液糖 0.30 果糖 0.27 ぶどう糖 0.14 食塩 φ 膨張剤 0.51 香料 0.33 増粘剤(CMC、加工デンプン、増粘多糖類) 0.18 着色料(モナスカス、クチナシ) 0.15 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.08 酸味料 0.07 安定剤(増粘多糖類) 0.03														
⑤ 純生クリームチョコリースマースケーク	349	4.1	23.9	29.9	38	37	5	0.4	0.3	205	0.03	0.11	0	0.3	0.1
	原料配合 クリーム(乳製品)(国内製造)<北海道>44.80 卵 18.66 砂糖 17.05 小麦粉 11.92 食用加工油脂 2.50 粉糖 1.45 水あめ 0.78 ソルビトール 0.92 乳化剤 0.37 香料 φ 着色料(カロテノイド) φ 水 1.55														
⑥ チョコちゃんチョコリースマースケーク	315	5.4	14.8	40.9	59	28	16	0.9	0.5	56	0.05	0.12	0	1.2	0.2
	原料配合 液卵(国内製造)<兵庫・岡山他>26.50 砂糖<オーストラリア・タイ他>23.50 乳等を主要原料とする食品<インドネシア・カナダ他>22.89 小麦粉 11.47 粉糖 3.36 加工油脂 3.23 牛乳 3.20 ココアパウダー<西アフリカ他>2.37 チョコレート<オランダ>2.30 ソルビトール 0.52 乳化剤 0.37 膨張剤 0.11 着色料(カラメル色素、カロチノイド、紅麴) 0.08 セルロース 0.06 調味料(無機塩) 0.03 香料 0.01 リン酸塩(Na) φ														
⑦ チョコちゃんチョコリースマースケーク	276	4.7	13.9	33.3	101	19	5	0.5	0.2	50	0.02	0.09	0	0.5	0.2
	原料配合 液卵(国内製造)<兵庫・岡山>24.16 乳等を主要原料とする食品<インドネシア・カナダ他>22.99 砂糖 18.50 小麦粉 15.21 いちごダイス<モロッコ>10.45 油脂加工食品 5.64 ぶどう糖 0.46 食塩 0.11 植物油 0.02 加工デンプン 0.89 ソルビトール 0.58 乳化剤 0.49 膨張剤 0.16 グリセリン 0.15 セルロース 0.06 pH調整剤 0.05 調味料(無機塩) 0.03 メタリン酸 Na 0.02 安定剤(増粘多糖類) 0.01 増粘剤(増粘多糖類) 0.01 香料 0.01 カゼイン Na φ 着色料(クチナシ、カロチノイド) φ 酸化防止剤(V,E) φ														

栄養成分・原料配合(可食部 100g あたり)

	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	β-胡萝卜素 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
⑧ シヨウクリーム ミルク	309	5.0	23.0	21.8	123	48	7	0.2	0.2	50	0.02	0.11	0	0.2	0.2
	原料配合 乳等を主要原料とする食品(国内製造)〈イソ・初・ア・リ・ン他〉40.74 卵 16.66 果糖練乳 15.03 ファットスプレッド 8.53 小麦粉 7.06 果糖ぶどう糖液糖 5.47 デキストリン 2.12 生クリーム 1.71 ゼラチンパウダー 1.64 食塩 0.02 カゼイン Na 0.46 乳化剤 0.30 リン酸塩(Na) 0.12 膨張剤 0.09 香料 0.03 pH調整剤 0.01 増粘剤(増粘多糖類) 0.01 酸化防止剤(V,E) φ カロチノイド色素 φ														
⑨ シヨウカップ ケーキ	329	5.9	21.1	28.9	-	32	6	0.7	0.4	40	0.04	0.12	0	1.6	0.3
	原料配合 全卵(国内製造)〈国内〉25.31 乳等を主要原料とする食品〈マレーシア・インドネシア他〉23.90 砂糖 15.40 小麦粉 9.28 牛乳 5.45 チョコレート〈ガーナ・国内他〉4.00 ココアパウダー〈マレーシア・ガーナ他〉3.33 油脂加工品 2.93 植物油脂 2.64 カカオマス〈ガーナ・コートジボワール他〉1.08 水あめ 0.94 ゼラチン 0.14 ソルビトール 0.63 乳化剤 0.51 ベーキングパウダー 0.34 糊料(加工デンプン、増粘多糖類) 0.12 香料 0.03 pH調整剤 0.02 カロチノイド色素 φ 水 3.95														
⑩ ストロベリー カップケーキ	308	4.8	17.6	32.3	-	23	6	0.6	0.4	38	0.04	0.11	0	0.3	0.3
	原料配合 乳等を主要原料とする食品(国内製造)〈マレーシア・インドネシア他〉25.56 全卵〈国内〉25.31 砂糖〈タイ・南アフリカ他〉20.25 小麦粉 11.25 油脂加工品 2.93 いちごピューレ〈エジプト・チリ他〉2.66 植物油脂 1.13 水あめ 0.94 果糖ぶどう糖液糖 0.27 ゼラチン 0.19 いちご濃縮果汁〈国内・イタリア他〉0.11 ソルビトール 0.63 乳化剤 0.50 ベーキングパウダー 0.21 着色料(紅麹、ラック、カロチノイド) 0.19 酸味料 0.15 糊料(加工デンプン、増粘多糖類) 0.10 香料 0.07 pH調整剤 0.03 水 7.52														
⑪ 宇治抹茶 カップケーキ	321	5.8	19.5	30.4	-	32	11	1.1	0.5	103	0.05	0.15	1	1.0	0.2
	原料配合 全卵(国内製造)〈国内〉27.91 乳等を主要原料とする食品〈マレーシア・インドネシア他〉24.81 砂糖 18.76 小麦粉 10.98 油脂加工品 3.09 植物油脂 2.87 抹茶〈国内〉1.81 水あめ 0.94 クロレラ 0.31 ゼラチン 0.19 ソルビトール 0.67 乳化剤 0.52 ベーキングパウダー 0.23 糊料(加工デンプン、増粘多糖類) 0.13 香料 0.03 pH調整剤 0.03 着色料(クチナシ、カロチノイド) 0.01 水 6.71														
⑫ 塩キャラメル カップケーキ	306	5.1	17.2	32.6	-	28	7	0.6	0.5	42	0.04	0.13	0	0.3	0.2
	原料配合 全卵(国内製造)〈国内〉26.72 乳等を主要原料とする食品〈マレーシア・インドネシア他〉22.35 砂糖 18.46 小麦粉 11.88 牛乳 3.75 油脂加工品 3.09 水あめ 2.25 植物油脂 1.78 ゼラチン 0.19 食塩〈国内〉0.04 トレハロース 1.13 ソルビトール 0.67 乳化剤 0.50 ベーキングパウダー 0.23 着色料(カラメル、カロチノイド) 0.17 糊料(加工デンプン、増粘多糖類) 0.17 香料 0.05 pH調整剤 0.02 水 6.55														
⑬ もちクリーム アイス	295	1.9	11.0	48.0	43	33	7	0.0	0.3	5	0.02	0.04	0	0.6	0.1
	原料配合 乳等を主要原料とする食品(国内製造)〈マレーシア・日本他〉32.09 砂糖〈タイ・オーストラリア他〉28.10 もち米粉(もち米、砂糖)〈アメリカ・アルゼンチン他〉12.04 粉あめ 6.47 全粉乳 2.59 脱脂濃縮乳 1.62 ポリデキストロース 0.65 デキストリン 0.58 脱脂粉乳 0.39 粉末油脂 0.32 でん粉 0.03 加工でん粉 1.25 糊料(加工でん粉、増粘多糖類) 0.54 グリシン 0.26 香料 0.18 乳化剤 0.16 メタリン酸 Na 0.07 pH調整剤 0.04 水 12.62														
⑭ 雪のポン ドーナツ	438	2.4	27.6	44.9	280	300	3	2.9	0.1	12	0.01	0.04	0	0.1	0.7
	原料配合 ミックス粉(小麦粉、砂糖、ショートニング、粉末油脂、その他) 17.92 食用油脂 17.34 油脂加工食品(砂糖、植物油脂、デキストリン) 16.21 鶏卵 7.10 加工デンプン 21.05 卵殻カルシウム 0.66 ベーキングパウダー 0.31 ピロリン酸鉄 0.25 乳化剤 0.20 香料 0.04 水 18.92														

栄養成分・原料配合(可食部 100g あたり)

	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	ビタミン B1 μg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g	
⑫ 照り焼きチキン	178	13.6	11.0	7.2	-	5	19	0.6	1.3	31	0.08	0.12	2	0.0	1.1
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>77.50 タレ【果糖ぶどう糖液糖 6.52 こいくちしょうゆ 3.91 酵母エキス 0.17 しょうゆ調味料 0.11 水 8.51】 ぶどう糖 0.68 こいくちしょうゆ 0.34 発酵調味料 0.34 粉末状大豆たん白 0.32 食塩 0.32 酵母エキス 0.15 しょうゆ調味料 0.03 増粘剤(加工でん粉)0.78 加工でん粉 0.32														
⑬ 国産ワイルドチキンバラ	144	19.7	5.3	5.9	-	7	27	0.4	0.6	16	0.08	0.09	3	0.2	0.6
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>89.61 でん粉(タピオカ、馬鈴薯)3.07 発酵調味料 2.82 ぶどう糖 1.54 砂糖 1.03 粉末状大豆たん白 1.02 しょうゆ(大豆、食塩)0.51 食塩 0.30 香辛料(ペパー)0.10														
⑭ 国産ワイルドチキン	189	13.5	8.8	14.6	-	12	21	0.7	0.3	6	0.09	0.05	2	0.8	1.0
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>48.14 つなぎ【パン粉 4.25 粉末状植物性たん白 0.70 植物油脂(エゴマ油)φ】豚脂 2.13 発酵調味料(りんごを含む)1.35 粉末状植物性たん白 0.67 砂糖 0.51 食塩 0.44 香辛料(ガーリック、黒コショウ、オニオン、脱脂大豆、ブドウ糖)0.30 しょうゆ 0.05 衣【パン粉 4.88 小麦粉 2.49 コーンスターチ 1.47 大豆粉(きな粉)0.46 食塩 0.26 香辛料 0.18 粉末油脂 0.03 酵母エキス 0.01 砂糖 0.01】揚げ油【なたね油 3.00 パーム油 2.00】加工でん粉(キャッサバでん粉、小麦でん粉)4.50 トレハロース 0.17 膨張剤 0.04 増粘剤(グァーガム)0.02 パプリカ色素 0.02 乳化剤 0.01 水 21.91														
⑮ ファイオチキン	150	17.6	5.6	8.4	-	5	24	0.3	0.6	7	0.08	0.08	2	0.2	0.8
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島>65.32 衣【でん粉 3.24 コーンフラワー 1.75 小麦粉 1.60 コーングリッツ 1.05 パン粉 0.52 香辛料 0.25 食塩 0.24 ぶどう糖 0.05】小麦粉 1.52 酵母エキス 0.52 食塩 0.39 揚げ油(大豆油、パーム油)3.59 加工デンプン 0.87 仕込水 19.09														
⑯ 国産赤鶏ウイングパンチ	236	15.3	15.3	9.4	-	8	14	0.4	0.7	33	0.06	0.07	1	0.0	1.8
	原料配合														
	鶏肉<佐賀・長崎他>73.20 食塩 1.10 植物油脂(ごま・大豆)1.00 しょうゆ 0.70 鶏皮 0.70 発酵調味料 0.40 小麦グルテン分解物φ 酵母エキスφ デキストリンφ 衣【コーンフラワー 4.60 小麦粉 3.40 でん粉(タピオカ・コーン)2.50 粉末状植物性たん白 0.90 香辛料(こしょう、コーン、ガーリック、赤唐辛子、パプリカ)0.80 卵白末 0.40 食物繊維 0.10】調味料(アミノ酸)0.70 リン酸塩(Na)0.40 揚げ油(パーム油)2.80 水 6.30														
⑰ チキンサブレット	208	11.0	12.1	14.6	-	10	19	3.6	0.4	14	0.07	0.03	1	0.9	0.9
	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他>39.93 つなぎ【コーンスターチ 1.68 パン粉 1.68】豚脂 2.02 粉末状植物性たん白(大豆を含む)1.66 しょうゆ 0.70 食塩 0.39 チキンスープ 0.22 香辛料 0.12 たん白加水分解物 0.03 おろしにんにく 0.02 デキストリン 0.01 酵母エキスφ 衣【パン粉 7.12 小麦粉 4.76 コーングリッツ 3.46 コーンスターチ 0.70 食塩 0.23 しょうゆ 0.12 香辛料 0.08】揚げ油【なたね油 4.00 パーム油 1.00】ピロリン酸第二鉄 0.12 加工デンプン 0.08 増粘多糖類 0.05 水 29.82														
⑱ はちみつ柚子デザート	92	Tr	Tr	23.9	33	Tr	Tr	1.2	Tr	0	0.00	Tr	300	0.4	0.1
	原料配合														
	グラニュー糖(国内製造)10.00 粉あめ 6.00 果糖 5.00 はちみつ<ミャンマー>2.00 ゆず果汁<高知>0.50 ゲル化剤(増粘多糖類)1.41 ビタミンC0.30 香料 0.23 酸味料 0.07 クエン酸第一鉄Na0.01 着色料(紅花黄)0.01 水 74.47														



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合町小岩瀬 98

TEL 096-357-1211
FEX 096-357-1216





クリスマス行事食注文書

TEL 096-357-1211
FAX 096-357-1216

学校・調理場名						様	
使用日	番号	注文番号	商品名	規格	メーカー	数量	切
	1	J 500	クリスマスケーキ (チョコレート)	20g	給材開発	個	11/8
	2	J 501	クリスマスケーキ (ストロベリー)			個	
	3	J 502	クリスマスケーキ (米粉と豆乳 チョコ)	30g		個	
	4	J 503	クリスマスケーキ (米粉と豆乳 いちご)			個	
	5	J 505	クリスマスケーキ (純生ロール(ホワイト))	28g		個	
	6	J 511	ペコちゃんクリスマスケーキ チョコ	35g	SN 食品	個	11/14
	7	J 512	ペコちゃんクリスマスケーキ			個	
	8	J 515	ペコちゃんミルクシュークリーム			個	
	9	J 550	ショコラカップケーキ	16g×10	テーブルマーク	個	-
		J 551	ストロベリーカップケーキ			個	
		J 552	宇治抹茶カップケーキ			個	
		J 553	塩キャラメルカップケーキ			個	
	10	J 520	モチクリームアイス(バニラ)	40g	新栄物産	個	11/7
	11	J 521	雪のポンデドーナツ(Ca・Fe)	35g		個	
	12	A 100	照り焼きチキン	40g×10	印南養鶏農協	袋	11/20
		A 101		50g×10		袋	
	13	A 085	国産グリルチキン パラ凍	40g		個	
		A 086		50g		個	
		A 087		60g		個	
	14	A 235	クリスピーチキン	40g	マルイ食品	個	11/24
		A 236		50g		個	
	15	A 237	フィレオチキン	40g	カセイ食品	個	11/7
		A 238		50g		個	
	16	A 239	国産赤鶏ウイングパンチ	1kg	ヨコオフーズ	kg	-
	17	A 230	チキンナゲット	20g	マルイ食品	個	11/24
	18	J 085	冬至デザート (はちみつゆずゼリー)	40g	給材開発	個	11/8

上記価格はすべて税抜き価格です。