

2月行事食のご案内

R5. 11月発行

2024年の節分は2月3日です。節分は一年の最後に新しい年を元気に過ごせるようお願いです。豆をまくときに唱えられている「鬼は外!」、「福は内!」の言葉は、福をもたらす福の神は家の中へ、厄災を招く鬼は外へという意味があります。また、福豆を食べることで体内に福を取り込んで、新たな年を無病息災で過ごせますように、という願いが込められています。

1

節分豆

給材開発/工場地：福岡

締切：1月11日(木)

注文番号 W076 8g

独自製法で食感良く、香ばしく焼き上げた国産大豆と、砂糖でりんかけした大豆をミックスし、食べやすく仕上げました。

[アレルギー]特定7品目：なし その他21品目：大豆
コンタミ：落花生・小麦・乳・えび



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	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
422	30.4	17.5	45.7	4	130	190	6.2	3.4	0.11	0.21	1	15.8	0.0
原料配合													
大豆<北海道他>50.00 りんかけ大豆【大豆(日本)31.17 砂糖 18.83】													

2

節分ミックス

新栄物産/工場地：新潟

締切：1月9日(火)

注文番号 W077 10g

国産大豆とあられを詰め合わせました。

[アレルギー]特定7品目：小麦 その他21品目：大豆



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	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
346	19.4	10.2	51.3	310	96	133	3.8	2.0	0.38	0.15	2	11.0	0.8
原料配合													
煎り大豆<北海道>50.00 もち米<タイ>28.90 醤油 5.81 砂糖 1.42 あおさ 0.32 加工デンプン 13.55													

3

福豆 日本糧食/工場地：奈良注文番号 W074 **10g**

風味豊かな国産大豆を使用しております。

[アレルギー]特定7品目：なし その他21品目：大豆

締切：1月17日(水)



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	シフェール 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
433	38.8	13.7	38.8	11	160	240	7.6	4.2	1	0.14	0.26	1	19.4	0.0
原料配合														
大豆<北海道>100.00														

4

**節分デザート(豆乳プリン)
(乳・卵・小麦不使用)**注文番号 J157 **40g**

給材開発/工場地：福島

乳・卵・小麦不使用のプリンです。節分にちなんで大豆(豆乳)を使用しております。下層にカラメルソースを入れており、プリンと2層になっています。食物繊維と鉄分を強化しています。

[アレルギー]特定7品目：なし その他21品目：大豆

締切：12月21日(木)



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	シフェール 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
139	0.4	2.7	31.7	20	2	2	1.2	0.0	15	0.00	0.00	0	3.0	0.1
原料配合														
粉あめくアメリカ・北海道他>18.20 豆乳 9.00 グラニュー糖 5.90 ぶどう糖果糖液糖 3.80 ポリデキストロース 3.60 食用加工油脂 2.88 カラメルソース 1.00 食塩 0.05 ゲル化剤(増粘多糖類)0.72 香料 0.57 ビロリン酸第二鉄 0.12 着色料(カラメル・カロテノイド)0.07 水 54.09														



5

ハート型杏仁豆腐ミックス

締切:12月21日(木)

給材開発/工場地:福島

注文番号 X186 1kg

淡いピンク色とハートの形が可愛い杏仁豆腐です。シロップは全量使用できますので、フルーツやヨーグルトと和えて美味しく召し上がれます。1kg袋に固形量が約650g(ピンクと白の割合5:5)、シロップが約350g入っています。



[アレルギー]特定7品目:乳 その他21品目:大豆

100g 当たり

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	シナール 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
81	0.1	2.2	16.1	3	6	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.3	0.0
原料配合														
砂糖<北海道>9.99 ブドウ糖果糖液糖 7.50 植物性油脂 2.18 乳製品 0.37 寒天 0.33 こんにゃく 0.01 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.41 着色料(野菜色素、紅麴) 0.62 酸味料 0.10 乳化剤 0.03 水 77.46														

6

チョコプリン(アレルゲン28品目不使用)

締切:1月11日(木)

給材開発/工場地:福島

注文番号 J155 40g

アレルゲン28品目を使用せず、ココアパウダーとカカオマスを使用して作ったチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しました。



[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	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	シナール 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
122	1.0	1.8	32.9	41	1	Tr	2.5	0.0	0	0.00	0.00	0	6.0	0.1
原料配合														
グラニュー糖<北海道>10.20 粉あめ 10.00 ポリデキストロース 7.66 ココアパウダー3.00 カカオマス 2.00 果糖 1.50 食塩 0.05 増粘剤(加工でん粉) 2.20 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.48 香料 0.30 ピロリン酸第二鉄 0.28 水 62.33														



2月行事食注文書



学校・調理場名						
使用日	注文番号	商品名	メーカー	規格	数量	締切
	W076	①節分豆	給材開発	8g	個	1/11
	W077	②節分ミックス	新栄物産	10g	個	1/9
	W074	③福豆	日本糧食	10g	個	1/17
	J157	④節分デザート (豆乳プリン) (乳・卵・小麦不使用)	給材開発	40g	個	12/21
	X186	⑤ハート型杏仁豆腐 ミックス	給材開発	1kg	kg	12/21
	J155	⑥チョコプリン (アレルギー 28 品目不使用)	給材開発	40g	個	1/11



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
FAX 096-357-1216