

新規取扱物資のご案内

R5.11月発行



山々の木々が美しく華やかな季節になりましたが、いかがお過ごしでしょうか。先日 KENKYU community にて展示会での先生方のご意見とともに掲載した物資を11月から取り扱いますのでお知らせいたします。

令和5年10月26日、各地域の物資研究委員の皆さまにお越しいただき、物資研究会が開催されました。会の一部にて、新規取扱い予定物資の試食後、大変多くのご意見・ご感想をいただき、ありがとうございました。ご意見・ご感想をもとに、取扱物資が決定いたしました。今までになかったような物資や、SDGsを取り入れた物資もございます。ぜひご利用ください！

さつま揚げ(玉ねぎボール)

別所蒲鉾店 工場地：島根

注文番号 C315 1kg

新鮮な魚と厳選した材料で作上げた天ぷらです。食べやすいように一口サイズに仕上げたボール天ですので、おでん材料や煮物にご利用いただけます。1kgに約130~150個入りです。

〈アレルギー〉特定7品目：なし その他21品目：なし
成分：えび・かに・大豆・いか

【揚げ】凍ったまま約160℃の油で3~4分間揚げてください。
【その他】炒める、蒸す、煮る場合は10分以上加熱してください。



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	β-カロテン 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
129	6.2	6.9	9.8	376	12	11	0.2	0.2	4	0.03	0.04	1	0.2	1.0

原料配合

魚肉(鯛、鰯、その他魚、たら)＜島根・鳥取＞32.92 玉ねぎ＜国内＞14.89 菜種油(揚げ油)6.54 馬鈴薯澱粉5.36 ビートグラニュー糖3.90 魚醤1.07 食塩0.71 かつおだし0.71 昆布だし0.60 みりん0.54 水32.76

いそどり野菜ミックス

エア・ウォーター アグリ&フーズ 工場地：北海道

注文番号 F081 500g

にんじんとブロッコリーの茎の角切り、冷凍コーンのミックスです。捨てられてしまいがちなブロッコリーの茎を入れることでフードロス削減につながります。付け合わせや、スープの具にどうぞ!

〈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	レチノール 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
51	1.7	0.6	11.5	22	-	-	-	-	-	-	-	-	3.8	0.1

原料配合

とうもろこし<国内>40.00 にんじん<国内>30.00 ブロッコリー<エクアドル>30.00

サバカレー醤油漬

名給 工場地：埼玉

注文番号 C082 40g

注文番号 C083 50g

注文番号 C084 60g

ノルウェー産の脂のりがいいサバを使用しています。みりん醤油を基調にカレー粉を加えて仕上げました。子供たちの大好きなカレー味が焼き魚で味わえます。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：さば・大豆

【スジコ・焼】約 180℃で 13～14 分焼いてください。



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	レチノール 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
289	16.6	25.7	1.9	194	8	28	0.9	0.9	42	0.13	0.34	1	-	0.5

原料配合

さば<ノルウェー>96.00 しょうゆ 1.72 発酵調味料 1.40 砂糖 0.52 酒 0.26 カレー粉<インド他>0.10

さわら西京漬

名給 工場地：埼玉

注文番号 C085 40g

注文番号 C086 50g

注文番号 C087 60g

韓国産の脂ののったさわらを使用しています。白みそをベースにしたタレにじっくりと漬け込みました。

〈アレルギー〉特定7品目：なし その他21品目：大豆

【スジコ・焼】約 180℃で 13～14 分焼いてください。



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	レチノール 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
166	19.3	9.3	3.3	111	14	31	0.9	1.0	11	0.09	0.33	0	0.1	0.3

原料配合

さわら<韓国>95.00 米みそ(白みそ)<カナダ他>2.00 砂糖 1.80 発酵調味料 1.00 酒 0.20

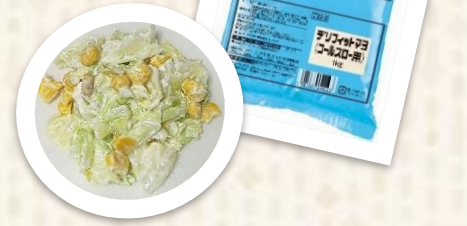
デリフィットマヨ(コールスロー用)

キュービー 工場地：東京

注文番号 L210 1kg

レモンフレーバーが爽やかなコールスロー用のマヨソースです。野菜からの離水によるダレを防止しますのでコールスローの他、葉野菜を使用するサラダを大量に製造する際や作り置きに適しています。

〈アレルギー〉特定7品目：卵 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	レシナル 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
340	0.6	29.5	15.7	1751	3	0	0.1	0.1	7	0.00	0.0	201	0.0	4.4
原料配合														
食用植物油脂<カナダ・アメリカ他>28.50 砂糖 13.00 醸造酢 9.80 食塩 3.90 卵黄<国内・アメリカ他>1.80 増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)2.30 pH調整剤 1.30 調味料(アミノ酸)0.70 乳化剤 0.50 香料φ 香辛料抽出物φ 水 38.20														

広島県産レモンダイスゼリー

名給 工場地：静岡

注文番号 J210 1kg

広島県産レモン果汁を使用した冷凍ダイスゼリーです。レモンの爽やかな酸味が特徴です。約1~2cm角のゼリーです。

〈アレルギー〉特定7品目：なし その他21品目：なし
成分：小麦・卵・乳



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	レシナル 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
104	0.0	0.0	28.2	58	4	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	2	0.6	0.1
原料配合														
果糖ぶどう糖液糖 15.00 ぶどう糖 8.00 粉あめ 5.00 砂糖 3.00 レモン果汁<広島>3.50 ゲル化剤 1.40 酸味料 0.40 香料 0.20 クチナシ黄色素φ 水 63.50														

チーズ大福

マルイ食品 工場地：鹿児島

注文番号 J012 20g

クリームチーズをベースにした甘酸っぱいチーズ餡を、もちもちの生地で包んだ大福です。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：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	レシナル 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
289	2.5	10.2	47.9	-	10	3	0.4	0.4	23	0.01	0.02	0	0.1	0.1
原料配合														
乳糖を主要原料とする食品【ナチュラルチーズ<キューザード・スペイン>9.54 植物油脂(なたね油、大豆油)6.68 砂糖 5.28 乳たん白 0.48 洋酒 0.03 水 7.36】もち粉<タイ>26.57 砂糖 11.40 でん粉(とうもろこし)1.85 食塩 0.04 加工デンプン 5.44 安定剤(ソルビット)1.08 増粘剤(加工デンプン、ローカスト)0.95 調味料(アミノ酸<グリシン>)0.38 乳化剤 0.34 酵素(大豆由来)0.14 香料 0.05 水 22.39														

果物の恵み(白桃のジュレ)

給材開発 工場地：福島

注文番号 J081 50g

国産のピーチ果汁、白桃果肉を約40%(4倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。みずみずしく上質な甘みのある白桃の味わいが特徴です。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：もも



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	シオール 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	0.2	Tr	21.2	14	1	2	Tr	Tr	0	Tr	Tr	11	0.7	0.0

原料配合

グラニュー糖<北海道>13.00 白桃シロップ漬け<山形他>12.00 ピーチ果汁<山梨・長野他>7.20 ぶどう糖果糖液糖 2.80 果糖 1.20
ゲル化剤(増粘多糖類) 1.02 香料 0.22 酸味料 0.07 着色料(クチナシ)φ 水 62.49

果物の恵み(蜜柑のジュレ)

給材開発 工場地：福島

注文番号 J082 50g

国産のみかん果汁、果肉を約62%(5倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。ゼリーとソースを合わせて食べることで、甘酸っぱい果汁感とみかんの果肉感を楽しんでいただけます。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	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	シオール 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
69	0.2	0.1	18.4	34	4	5	0.1	Tr	27	0.04	0.02	16	1.6	0.1

原料配合

みかんシロップ漬け<神奈川・静岡他>16.00 みかん果汁<神奈川他>9.20 グラニュー糖 7.20 果糖 1.60 ポリデキストロース 1.60
ぶどう糖果糖液糖 1.20 トレハロース 1.10 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.06 香料 0.26 酸味料 0.14 着色料(アントシアニン) 0.03 水 60.61

果物の恵み(林檎のジュレ)

給材開発 工場地：福島

注文番号 J083 50g

国産のりんご果肉、果汁を約70%(4倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。りんご果汁をふんだんに使用したゼリーとりんご果肉(ダイス)に濃厚な味わいのりんごソースを組み合わせました。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：なし その他21品目：りんご



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	シオール 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
79	0.1	0.1	20.3	39	4	2	0.1	0.0	Tr	Tr	Tr	1	0.6	0.1

原料配合

りんご果肉<青森他>15.00 りんご果汁<青森他>13.90 グラニュー糖 7.50 りんごピューレ<青森他>6.00 ぶどう糖果糖液糖 2.40 トレハロース 2.60
ゲル化剤(増粘多糖類) 1.10 酸味料 0.22 香料 0.18 着色料(紅花黄) 0.02 水 51.08



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

FAX 096-357-1216