

# 令和6年度1学期選定品のご案内

R6.3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会(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。

## 1 いわし甘露煮 津田商店/工場地：岩手

共通選定品

注文番号 B270 40g(28g+タレ12g)×10

注文番号 B271 50g(35g+タレ15g)×10

いわしを糖蜜のkokが効いた特製タレで美味しく煮込みました。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：小麦 21品目：大豆

【ボイル】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(蒸)】袋のまま重ならないように並べ、100°Cに予熱したスチコンに投入し、約20分温めてください。



## 2 国産ミートハンバーグ Ca&Fe

共通選定品

ニチレイフーズ/工場地：大阪

注文番号 A040 40g

注文番号 A041 60g

注文番号 A042 80g



豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用し、両面焼き製法で肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくら柔らかく仕上げました。カルシウム・食物繊維・鉄を強化しています。

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：大豆・鶏肉・豚肉

【オーブン】180°Cで約7分間焼いてください。

【揚】150~160°Cで約3分間揚げてください。

【煮】煮込みソースに入れて加熱してください。

【焼】常温(約25°C)で1時間程度解凍した後、フライパンに油をひいて、弱火で商品を返しながらかいてください。

### 3 彩り野菜とキャベツのミンチカツ 〈Fe・Ca〉

エム・シーシー食品/工場地：兵庫

注文番号 A200 40g

注文番号 A201 60g

玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と見た目に具沢山のミンチカツに仕上げ、さらにキャベツを加えることで自然な甘みと風味をプラスしております。国産の鶏肉と豚肉を使用し、味付けは食材本来のうまみがわかりやすいよう、シンプルに仕上げられています。鉄とカルシウムを強化しています。

【アレルギー】特定7品目：小麦 21品目：大豆・鶏肉・豚肉

【揚】凍ったままのミンチカツを170℃～180℃で約5分揚げてください。

共通選定品



### 4 オーシャンキングほぐし身

極洋/工場地：愛媛

注文番号 C270 1kg

カニ脚肉風の食感や色にこだわった魚肉練製品のほぐし身タイプです。サラダやスープの彩りとしてご使用ください。自然解凍する場合は調理してお召し上がりください。

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：なし

【ボイル】15分ほど熱湯でボイルしてください。

共通選定品



### 5 魚そうめん

トクスイフーズ/工場地：鹿児島

注文番号 G120 500g

いとよりのすり身を麺にしました。淡白な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。麺の長さを配膳しやすい約7cmにカットしております。

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：なし  
コンタミ：えび・かに

【自然解凍・流水解凍】解凍したものを袋から出し、沸騰したお湯に入れ、再沸騰後、約5分茹でてください。

【ボイル】袋ごと15分ほど熱湯でボイルしてください。

共通選定品



## 6 アセロラゼリー(Fiber&Fe 入り)

ニチレイフーズ/工場地：長崎

注文番号 J090 40g

レモン果汁の約 34 倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。

自然解凍してお召し上がりください。

(1 個ずつ解凍…約 40~50 分、1 箱ずつ解凍…約 4~5 時間)

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：りんご



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2月7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。

この機会に、ぜひご利用ください。

## 7 あじフライ 福岡丸福水産/工場地：福岡

注文番号 B012 40g

注文番号 B013 50g

解凍によるドリップが出さないようにマイナス 5°C前後の半解凍で加工しています。大型のアジを肉厚にカットしていますので、開きアジとは違った食感のアジフライに仕上がっています。

【アレルギー】特定品目：小麦 21品目：大豆

【揚】凍ったまま 170°C~180°Cの油で 5 分以上揚げてください。

県内選定品



## 8 太刀魚フライ 極洋/工場地：千葉

注文番号 B163 50g

九州産の太刀魚をメインにフライにしました。骨は除去しています。

【アレルギー】特定品目：小麦 21品目：大豆

【揚】凍ったまま 170°C~180°Cの油で 4~5 分揚げてください。

県内選定品



## 9 キャベツ入り平つくね バラ凍

県内選定品

印南養鶏農協/工場地：兵庫

注文番号 A117 40g

注文番号 A118 50g

注文番号 A119 60g



国産鶏肉、国産キャベツを使用した平つくねです。キャベツの風味や食感が味わえます。柔らかい食感に仕上げ、野菜が苦手な子供たちにも美味しく食べていただけます。

【アレルギー】 特定品目：なし 21品目：鶏肉・豚肉  
コンタミ：小麦・乳・卵

【スチコン】 凍ったままオーブン 220℃、スチーム 60%で約 10 分間加熱してください。

【焼】 凍ったままオーブン 200℃で約 12 分間加熱してください。

【蒸】 凍ったまま約 10 分間蒸してください。

【揚】 凍ったまま 140℃で約 5 分間揚げてください。

## 10 ごぼうのメンチカツ 給材開発/工場地：鹿児島 県内選定品

注文番号 A205 50g

九州産の原料を主原料に使用したメンチカツです。皮つきごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。

【アレルギー】 特定品目：小麦 21品目：鶏肉・大豆

【揚】 凍ったまま 180℃～185℃の油で 4 分程度揚げてください。



## 11 オーツミルクムース

セリア・ロイル/工場地：福岡

注文番号 J158 40g

アレルギーフリーのオーツミルクを使用したムースです。食べやすいようにココア味にし、美味しく仕上げました。食物繊維入りです。自然解凍してお召し上がりください。

【アレルギー】 特定品目：なし 21品目：なし

県内選定品



## 12 いちごミルクプリン(Ca & Fe)

県内選定品

ニチレイフーズ/工場地：長崎

注文番号 J159 40g

いちごの甘酸っぱさとミルクの甘みをバランスよく感じられるよう組み合わせました。カルシウムと鉄を強化しています。

【アレルギー】 特定品目：乳 21品目：大豆



## 共通選定品 栄養成分・原料配合 (可食部 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	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
① いわし甘露煮	207	16.2	11.4	9.9	-	240	34	1.8	1.0	10	Tr	0.26	Tr	0.4	1.0
	原料配合 いわし(青森・北海道他)70.00 砂糖 6.39 しょうゆ 3.77 本みりん 1.74 でん粉 1.08 グラニュー糖 0.91 糖蜜 0.67 食塩 0.15 水 15.29														
② 国産ミートハンバーグ Ca & Fe	212	12.0	13.4	10.8	-	310	160	7.9	1.0	6	0.16	0.08	2	4.9	0.6
	原料配合 食肉【豚肉(鹿児島・宮崎他)20.92 鶏肉(宮崎・大分他)19.46】たまねぎ 21.41 粒状植物性たん白 16.06 豚脂 5.84 難消化性デキストリン 1.99 果糖ぶどう糖液糖 1.46 つなぎ【でん粉 0.94 粉末状植物性たん白 0.39】ドロマイト 1.03 ぶどう糖加工品 0.97 ポークエキス 0.88 発酵調味料 0.49 食塩 0.35 加工油脂 0.30 酵母エキス 0.29 チキンブイヨン 0.19 加工でん粉 0.63 クエン酸鉄 Na 0.06 水 6.34														
③ ミニ野菜とキャベツの 40g	180	9.5	5.2	24.5	-	226	31	5.7	0.8	38	0.13	0.06	3	2.0	0.3
	原料配合 たまねぎ(北海道・兵庫他)7.10 にんじん(長崎他)4.73 えだまめ(タイ)3.55 とうもろこし(北海道)3.55 キャベツ(鹿児島・岡山他)2.37 鶏肉(九州他)11.83 豚肉(九州・茨城他)7.10 パン粉 4.73 でん粉 2.37 粒状植物性たん白 4.73 砂糖 0.71 酵母エキス 0.52 しょうが 0.24 香辛料 0.02 衣【パン粉 22.50 米粉加工品 0.77 大豆油 0.44 加工デンプン 0.55 炭酸カルシウム 0.52 ピロリン酸第二鉄 0.02 水 21.65														
③ ミニ野菜とキャベツの 60g	180	9.6	5.3	24.3	-	231	31	5.9	0.8	39	0.14	0.07	3	2.0	0.3
	原料配合 たまねぎ(北海道・兵庫他)7.30 にんじん(長崎他)4.86 えだまめ(タイ)3.65 とうもろこし(北海道)3.65 キャベツ(鹿児島・岡山他)2.43 鶏肉(九州他)12.16 豚肉(九州・茨城他)7.30 パン粉 4.86 でん粉 2.43 粒状植物性たん白 4.86 砂糖 0.73 酵母エキス 0.54 しょうが 0.24 香辛料 0.02 衣【パン粉 21.67 米粉加工品 0.77 大豆油 0.44 加工デンプン 0.55 炭酸カルシウム 0.54 ピロリン酸第二鉄 0.02 水 20.98														
④ オークションキング ほくし身	81	10.4	0.4	9.0	-	8	14	0.1	0.2	11	0.02	0.05	0	0.0	1.7
	原料配合 魚肉【たら(アメリカ)39.80 ほき(アルゼンチン)19.90】食塩 1.49 砂糖 1.49 発酵調味料 1.19 でん粉 0.99 たん白加水分解物 0.99 植物油脂 0.01 加工でん粉 3.96 着色料(紅麴) 0.51 乳化剤 0.01 水 29.66														
⑤ 魚ごうめん	136	10.1	0.4	23.0	-	16	8	0.1	0.2	1	0.00	0.01	0	0.0	1.8
	原料配合 魚肉(イトヨリ)(タイ・インド他)60.30 でん粉(とうもろこし) 16.92 砂糖 3.85 食塩 1.40 水あめ 1.25 みりん 0.90 植物油脂 0.03 水 15.35														
⑥ アセロラゼリー (Fiber & Fe 入り)	100	0.1	0.0	28.7	82	0	0	9.3	0.0	0	0.00	0.00	260	7.6	0.2
	原料配合 アセロラ果汁(国内製造)(ブラジル・ベトナム他)28.07 果糖ぶどう糖液糖 23.00 難消化性デキストリン 8.75 加工でん粉 0.68 酸味料 0.40 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.39 クエン酸鉄 Na 0.08 着色料【アントシアニン 0.05 クチナシ 0.01 カロチノイドφ】香料 0.01 水 38.56														

## 県内選定品 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	ほうれん草 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
㊦ あめじフライ	144	14.6	3.8	14.2	-	47	28	0.6	0.8	4	0.11	0.08	0	0.8	0.8
	原料配合 アジクニュージーランド>60.00 衣【パン粉 15.00 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)】食塩 0.13 香辛料 0.13 増粘多糖類 0.06 水 18.40														
㊧ 太刀魚フライ	221	12.1	12.1	18.3	-	15	24	0.5	0.5	26	0.05	0.04	1	1.0	0.7
	原料配合 太刀魚<長崎・佐賀他>50.00 衣【パン粉 27.00 小麦粉 4.30 食塩 0.30】 水 18.30														
㊨ キャベツ入り平つくね	164	8.4	11.4	8.4	-	24	14	0.3	0.4	16	0.06	0.06	22	0.9	1.0
	原料配合 キャベツ<兵庫他>51.35 鶏肉<兵庫・京都他>28.01 豚脂 9.34 つなぎ【でん粉 4.86 えんどう豆たん白 1.87】砂糖 1.40 発酵調味料 1.40 食塩 0.79 鰹節 0.37 しょうが 0.28 酵母エキス 0.19 香辛料 0.14														
㊩ ごぼうのメンチカツ	152	9.4	4.5	19.9	-	23	38	0.7	0.6	5	0.08	0.05	2	2.2	0.8
	原料配合 鶏肉<鹿児島・宮崎他>24.06 野菜【ごぼう<鹿児島・宮崎他>15.59 玉ねぎ 5.16】米発酵調味料 3.74 パン粉 2.58 粒状大豆たん白 2.15なたね油 1.67 しょうゆ 0.84 砂糖 0.75 食塩 0.34 にんにく 0.34 カツオブシエキス 0.25 しょうが 0.17 こしょう 0.06 水 4.30 衣【パン粉 19.75 加工米粉 1.63 あおさ 0.25】水 16.37														
㊪ オーツミルクムース	119	0.2	3.3	24.7	3	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	3.4	0.0
	原料配合 粉末水飴<アメリカ・ブラジル他>7.00 水飴 7.00 砂糖 5.50 オーツ麦加工品<アイルランド・カナダ他>4.50 異性化液糖 3.50 難消化性デキストリン 3.50 植物油脂 3.00 ココアパウダー 0.50 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.75 乳化剤 0.10 香料 0.04 調味料(無機塩)φ 増粘多糖類 φ 水 64.61														
㊫ いちごミルクプリン	116	1.6	2.3	22.3	-	350	159	4.7	0.2	0	0.01	0.08	0	0.0	0.2
	原料配合 糖類【水あめ<国内>13.31 砂糖 4.00】乳又は乳製品を主要原料とする食品 11.20 脱脂粉乳 3.20 加工油脂 1.40 ドロマイト 1.28 いちごパウダー<福岡>0.20 加工でん粉 1.12 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.41 酸味料 0.22 クエン酸 鉄 Na0.04 香料 0.01 着色料(クチナシ) 0.01 水 63.60														



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 98TEL 096-857-1211  
FAX 096-857-1216