

令和6年度新規取扱物資のご案内

R 6.3月発行

春が近づいておりますが、まだ寒い日が続いております。皆様いかがお過ごしでしょうか。
 令和6年度4月から取り扱いを開始する物資を、物資研究会で先生方に頂いたご意見と共にご紹介させていただきます。今回の物資の中には熊本県学校給食会で開発したものや県産品もあります。ぜひご利用ください。
 これからも先生方のニーズに合った物資の開発に努めてまいりますので、ご意見・ご要望等ございましたらいつでもお聞かせください。新年度もどうぞよろしくお願いいたします。

肥後だんご

給材開発/工場地：鹿児島

県産新規開発品

注文番号 G175 1kg

熊本県産の小麦粉を使用した「だんご」です。口あたりよく柔らかく食べられるように生産しました。1個約8~10gです。

【アレルギー】特定7品目：小麦 21品目：なし

【ボイル】凍ったままの商品を、沸騰したお湯に入れ5~10分程度加熱してお召し上がりください。



先生方のご意見

- ★ほんのりと塩味で、もちもちしていておいしい。熊本県産なのも良い。
- ★汁物や、デザートにも使いやすいそう
- ★やわらかく、小麦粉の風味もおいしかった



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	シオール 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
236	4.3	5.2	44.3	-	9	11	0.4	0.3	0	0.05	0.02	0	2.0	0.9
原料配合														
小麦粉<熊本>40 コーンスターチ 9.09 乾燥マッシュポテト 4.55 還元水あめ 4.55 なたね油 4.55 食塩 0.91 水 36.35														

カットぶなしめじ

ミスズライフ/工場地：長崎

新規取扱品

注文番号 F285 500g

カットぶなしめじを新鮮なまま、自社工場内で IQF(バラ急速冷凍)加工・包装しました。風味・サイズ・色・食感等で存在感をアピールしてくれます。冷凍することでうま味の素であるグアニル酸・グルタミン酸・アスパラギン酸・アラニン等の成分が増すことが判明しております。調理時は加熱してください。

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：なし



先生方のご意見

★生と比べて価格も変わらず廃棄も少なく済みそう

★きのこの風味・うま味を強く感じた

★食感も良く、使いやすそう

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	セレン	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
26	2.7	0.5	4.8	2	1	11	0.5	0.5	-	0.15	0.17	0	3.0	0.0
原料配合														
ぶなしめじ<長崎>100.00														

ニギスフライ

日本糧食/工場地：愛知

新規取扱品

注文番号 B215 40g

注文番号 B216 50g

愛知県蒲郡市水揚げのニギスを開きにして、パン粉をまぶしました。

【アレルギー】特定7品目：小麦 21品目：なし

【揚】凍ったまま 170℃～180℃の油で約4分間揚げてください。



先生方のご意見

★クセがなく、魚が苦手でも食べやすそう

★サクサクとしていて薄味で美味しい

★たんぱくな味わいでどんなソースにも合いそう

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	セレン	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
159	12.1	1.7	23.9	-	99	25	0.4	0.7	16	0.09	0.06	0	0.6	0.4
原料配合														
ニギス<愛知>70.00 パン粉 13.00 小麦粉 10.00 食塩 0.10 こしょう 0.10 水 6.80														

乾燥ビーツ(ダイスカット)

新規取扱品

藤和乾物/工場地：静岡

注文番号 Q695 100g



野菜と牛肉を煮込んだ「ボルシチ」に欠かせない赤い野菜で、見た目は赤カブに似ています。栄養が豊富でカリウムを多く含む、熊本県産ビーツの乾燥品です。カットサイズ約5～8mm、厚さ約3mm。重量比で約5倍に戻ります。

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：なし

【茹】130ccのスープに約1～2g。85～90℃で90秒以上加熱してください。

先生方のご意見

★少量で鮮やかな赤色が出ていてきれい

★県産品の珍しい野菜

★ビーツ缶だと泥臭さが気になるから使ってみたい

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	シソル活性当量	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
358	12.9	1.5	73.1	238	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.6
原料配合														
ビーツ<熊本>100.00														

ソニオン

アオキ/工場地：北海道

新規取扱品

注文番号 F330 1kg



北海道産の玉葱3mmスライスを約2時間炒めて1/3まで濃縮しました。

【アレルギー】特定7品目：なし 21品目：大豆

【炒・茹】凍ったままお使いいただけます。

実際に調理していただいた先生のご意見(ポークビーンズ1食分に対し、10g程度使用)

★炒め玉葱の甘みが変わり、ケチャップの味付けに深みが出た

★炒め玉葱の形状も残っており、他の具材とのなじみも良かった

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	シソル活性当量	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
166	3.3	6.9	27.5	7	69	29	1.0	0.7	0	0.13	0.03	23	0	0.0
原料配合														
玉葱<北海道>98.00 植物油脂 2.00														



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