



7月行事食のご案内

★1 七夕ゼリー(パイン味)

セリア・ロイル/工場地：福岡 締切：6月6日(木)

注文番号 J054 40g

パインアップル果汁を使っておいしいゼリーに仕上げました。星型容器とパインゼリーで夜空にきらめく星をイメージしており、見た目も楽しいデザートです。自然解凍でお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし 20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	シオニール 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
93	0.0	0.0	24.0	—	1	1	0.1	0.0	0	0.01	0.00	120	0.5	0.4

原料配合

パインアップル果汁(国内製造)＜コストリカ＞15.12 砂糖7.00 異性化液糖6.00 水あめ5.60 粉末水あめ5.50 ゲル化剤(増粘多糖類)1.10 pH調整剤0.50 酸化防止剤(V.C)0.12 酸味料0.10 着色料(紅花黄、カロテン)0.05 香料0.05 水58.86

★2 七夕デザート(マスカットゼリー)

給材開発/工場地：福島 締切：6月5日(水)

注文番号 J056 40g

マスカット果汁を使用し、夏らしい爽やかな香りと酸味の少ないやさしい甘さに仕上げました。食物繊維、鉄分、ビタミンCを強化しております。自然解凍でお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし 20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	シオニール 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
89	Tr	Tr	26	—	Tr	Tr	4.5	0.0	0	Tr	0.00	200	3.0	0.1

原料配合

果糖(外国製造)＜アメリカ＞11.00 グラニュー糖8.00 ポリデキストロース3.50 ぶどう糖果糖液糖3.00 ぶどう果汁＜オーストラリア・イタリア他＞0.17 ゲル化剤(増粘多糖類)1.15 酸味料0.26 ビタミンC0.20 香料0.17 着色料(紅花黄、クチナシ)0.05 クエン酸第一鉄Na0.04 水72.46

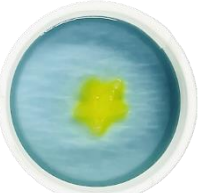
★3 七夕デザート(星のソーダゼリー)

給材開発/工場地：福島 締切：6月5日(水)

注文番号 J091 35g

夏らしさをイメージした爽やかなソーダ味のデザートです。星形にカットしたナタデココのシロップ漬けを浮かべて七夕を演出しました。自然解凍でお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし 20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	シオニール 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
94	Tr	Tr	24.4	—	6	Tr	1.2	Tr	Tr	Tr	Tr	1	0.3	0.1

原料配合

ぶどう糖果糖液糖(国内製造)＜アメリカ他＞10.37 グラニュー糖8.49 粉あめ6.60 ナタデココシロップ漬け5.70 レモン果汁0.47 こんにゃく粉0.05 ゲル化剤(増粘多糖類)0.80 酸味料0.24 香料0.11 着色料(クチナシ、紅花黄)0.05 クエン酸第一鉄Na0.01 水67.11

★4 七夕デザート(満天ゼリー(レモンダ味))

締切: 6月5日(水)

給材開発/工場地: 福島

注文番号 J092 40g

織姫と彦星をイメージした星形ナタデココと、天の川に見立てたりんご果肉で七夕を表現したゼリーです。ゼリーは上層がレモンゼリー、下層がソーダゼリーの2層になっています。鉄分を強化しています。自然解凍でお召し上がりください。



【アレルギー】 特定8品目: なし 20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
86	Tr	Tr	22.4	—	1	Tr	1.2	Tr	Tr	Tr	Tr	1	0.4	0.2
原料配合														
グラニュー糖<北海道>13.15 ナタデココシロップ漬け10.00 りんご果肉6.50 果糖4.00 水あめ1.95 ぶどう糖果糖液糖0.75 レモン果汁0.45 ゲル化剤(増粘多糖類)1.02 香料0.39 酸味料0.37 着色料(クチナシ、紅花黄)0.06 クエン酸第一鉄Na0.01 水61.35														

★5 星形杏仁豆腐ミックス

締切: 6月5日(水)

給材開発/工場地: 福島

注文番号 X186 1kg

オレンジ色と白色の星の形をした可愛らしい杏仁豆腐です。フルーツやヨーグルトなどと和えて美味しく召し上がれます。1kg袋に固形量が約650g、シロップが約350g入っています。※オレンジと白の割合→5:5 ※1袋に約140個以上入っています。



【アレルギー】 特定8品目: 乳 20品目: オレンジ・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
90	0.0	0.6	22.4	1	1	1	0.1	0.0	5	0.00	0.00	1	0.5	0.0
原料配合														
ブドウ糖果糖液糖<アメリカ・国内>23.34 砂糖 4.07 人参汁 1.30 オレンジ果汁 1.20 植物性油脂 0.64 寒天 0.64 温州みかん果 汁 0.30 乳製品 0.11 こんにゃく 0.02 ゲル化剤(増粘多糖類)0.32 酸味料 0.23 着色料(β-カロテン)0.09 乳酸 Ca0.04 香料 0.01 乳化剤 0.01 水 67.68														

★6 星形コロケ

締切: 6月12日(水)

S N食品/工場地: 静岡

注文番号 D015 40g

ホクホクの男爵イモに豚肉を加えて旨味たっぷりに仕上げました。卵・乳不使用で鉄分・食物繊維・カルシウムを強化しています。

【揚】 180°Cの油で4分ほど(中心温度75°C以上)揚げてください。

※浮かび上がって2分以上たつとパンクする恐れがあります。



【アレルギー】 特定8品目: 小麦 20品目: 大豆・豚肉

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
147	5.7	3.0	23.5	—	220	20	7.8	0.5	0	0.14	0.03	10	7.2	0.8
原料配合														
野菜(ばれいしょ<北海道他>35.01 たまねぎ 6.10) 豚肉 7.50 イヌリン 6.20 砂糖 0.90 しょうゆ 0.40 食塩 0.30 植物性油脂 0.30 発酵調味料 0.20 醸造調味料 0.20 こしょう 0.10 衣【バン粉 18.20 (小麦粉・粉末状植物性たん白・でん粉・植物性油脂・ 食塩)6.30] 貝 Ca1.00 ピロリン酸第二鉄 0.09 水 17.20														

★7 北海道星形ポテト

S N食品/工場地：静岡

締切：6月12日(水)

注文番号 D014 1kg

北海道産のじゃがいもでつくった、かわいい星の形をしたひとくちサイズのハッシュポテトです。入数：約100個前後

【揚】凍ったままのポテトを160℃～170℃の油で約2分半揚げてください。

【スチコン・焼】200℃で約10分程度焼いてください。



【アレルギー】特定8品目：なし 20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	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
146	1.6	9.2	15.5	—	4	15	0.5	0.2	0	0.06	0.03	16	2.8	0.7
原料配合														
じゃがいも<北海道>89.77 揚げ油(なたね油、大豆油)9.09 食塩 0.69 米粉<国内>0.45														

★8 魚そうめん

トクスイフーズ/工場地：鹿児島

締切：なし

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。

【ボイル】袋のまま自然解凍または流水解凍したものを袋から出し、沸騰したお湯に入れてほぐし、再沸騰後約5分間茹でてください。

袋ごとボイルする場合、沸騰したお湯で約15分間ボイルしてください。



【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし
コンタミ：えび・かに

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
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														

★9 錦糸卵

富士食品/工場地：福岡

締切：なし

注文番号 E070 500g

卵の自然な色、風味を生かしたソフトな仕上がります。

【ボイル】凍結状態のまま、15～20分程度ボイルしてください。

【スチコン】90℃で20～30分程度加熱してください。



【アレルギー】特定8品目：卵 20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	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
172	9.6	10.2	11.6	—	37	8	1.2	0.9	165	0.05	0.29	0	0.1	1.1
原料配合														
鶏卵<九州>78.46 砂糖 5.10 植物油 2.24 醸造酢 1.18 澱粉 0.78 食塩 0.78 テキストリン 0.28 加工澱粉 4.71 増粘多糖類 0.19 水 6.28														



7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
①		J054	セタゼリー (パイン味)	セリア・ロル	40g	個	6/6(木)
②		J056	セタデザート (マスカットゼリー)	給材開発	40g	個	6/5(水)
③		J091	セタデザート (星のソーダゼリー)	給材開発	35g	個	6/5(水)
④		J092	セタデザート (満天ゼリー(レモンソーダ味))	給材開発	40g	個	6/5(水)
⑤		X186	星形杏仁豆腐ミックス	給材開発	1kg	kg	6/5(水)
⑥		D015	星形コロッケ	S N食品	40g	個	6/12(水)
⑦		D014	北海道星形ポテト	S N食品	1kg	kg	6/12(水)
⑧		G120	魚そうめん	トクスイーズ	500g	袋	なし
⑨		E070	錦糸卵	富士食品	500g	袋	なし



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