

10月行事食のご案内



R6.8月発行

1 カボチャプリン

注文番号 J153 40g

給材開発/工場地：福島

締切：9/18(水)

かぼちゃの素材本来の美味しさが味わえるプリンです。
アレルゲン28品目不使用で食物繊維と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：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
117	0.3	2.1	30.2	-	3	4	2.5	Tr	50	0.01	0.01	5	6.0	0.0

原料配合

かぼちゃペースト<北海道>15.00 粉あめ13.50 ポリデキストロース6.60 果糖4.50 食用加工油脂2.00 グラニュー糖1.50 米飴0.80 食塩0.03 ゲル化剤(増粘多糖類)0.95 増粘剤(加工でん粉)0.50 香料0.39 ピロリン酸第二鉄0.27 着色料(カロテノイド)φ水53.96

2 ミックスベリープリン

注文番号 J156 40g

給材開発/工場地：福島

締切：9/18(水)

上層はブルーベリー果汁といちご果汁を、下層はクランベリーソースを使用した2層のプリンで、甘みと程よい酸味が特徴です。食物繊維・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：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	Tr	Tr	Tr	g	g
113	Tr	2.4	29.0	-	2	Tr	2.5	Tr	Tr	Tr	Tr	1	6.0	0.1

原料配合

グラニュー糖7.42 ポリデキストロース7.42 粉あめ6.40 果糖5.20 食用加工油脂2.40 ぶどう糖果糖液糖1.00 クランベリー果汁<アメリカ・カナダ>0.88 いちご果汁<ポーランド>0.16 ブルーベリー果汁<アメリカ他>0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.90 増粘剤(加工でん粉)0.80 香料0.47 ピロリン酸第二鉄0.27 酸味料0.21 着色料(クチナシ・カロテノイド)0.15 水66.16

3 かぼちゃムース

注文番号 J140 40g

セリア・ロイル/工場地：福岡

締切：なし

おいしい国産かぼちゃをベースにした、クリーム入りの口当たり滑らかなムースです。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：乳 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
141	2.5	7.1	17.3	-	71	9	0.1	0.3	18	0.03	0.11	2	0.8	0.1

原料配合

加糖脱脂練乳<北海道・九州>19.43 かぼちゃペースト<北海道>15.24 植物油5.08 クリーム(乳製品)4.64 砂糖3.25 食塩0.05 ゲル化剤(増粘多糖類)0.64 香料0.13 乳化剤0.10 水51.44

締切：9/25(水)

4 かぼちゃクリームもち

S N食品/工場地：新潟

注文番号 J522 30g

かぼちゃ餡を使用した大福です。ホイップには豆乳クリームを使用し、「乳」のアレルゲンが含まれない様工夫してあります。周りの生地がやわらかくなるまで自然解凍してから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：大豆
コンタミ：くるみ、乳、ごま



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
235	2.8	3.8	47.3	-	14	29	1.1	0.6	35	0.08	0.03	0	3.3	0.1
原料配合														
砂糖<北海道>26.90 白いんげん豆13.93 かぼちゃペースト<国内>10.60 もち粉9.48 上新粉6.28 豆乳加工品(植物油脂・豆乳クリーム・砂糖類・その他)5.93 還元水あめ2.29 食塩0.07 加工デンプン2.93 乳化剤0.12 pH調整剤0.02 酵素0.02 セルロース0.01 カロチノイド色素0.01 塩化マグネシウムφ 加工助剤等0.41 水21.00														

5 ハロウィンゼリー

富士正食品/工場地：千葉

注文番号 X135 22g

オレンジ味のひと口ゼリーです。常温で保存できます。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：オレンジ

締切：10/11(金)



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
81	0.1	0.0	22.4	-	1	1	0.0	0.0	0	0.01	0.00	3	0.4	0.1
原料配合														
異性化液糖21.00<アメリカ他> 還元水あめ4.00 砂糖1.73 オレンジ濃縮果汁<ブラジル>1.40 果糖0.13 ゲル化剤(増粘多糖類)1.10 酸味料0.33 香料0.08 カロチノイド色素0.08 消泡剤(加工助剤)0.03 水70.12														

6 南瓜コロッケ

トクスイフーズ/工場地：北海道

注文番号 D017 50g

★ 注文番号 D018 60g

北海道産かぼちゃと小麦粉を使用したコロッケです。かぼちゃ本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵を使用せず、鉄分とカルシウムを強化しています。170～180℃の油で約5分間揚げてください。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

締切：なし

10月ご使用分限定価格!!



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
178	4.5	3.2	34.6	-	208	20	3.6	0.4	103	0.09	0.04	12	2.5	0.6
原料配合														
野菜 [かぼちゃ<北海道>31.30 ばれいしょ8.00 たまねぎ4.10] 小麦粉加工品4.80 砂糖4.00 食用植物油脂1.70 食塩0.40 酵母粉末0.20 衣 [パン粉19.10 小麦粉9.50 でん粉1.40] 貝Ca0.50 水15.00														





10月10日は目の愛護デー

歴史を遡ると、目の愛護デーが設定された背景には、中央盲人福祉協会が失明防止の取り組みの記念日として定めた「視力保存デー」があるようです。戦時中は目の健康に関する取り組みは休止されていましたが、戦後改めて内容が見直され、現在の10月10日の「目の愛護デー」が制定されたといわれています。また、10月10日は数字を横にすると人の目と眉の形に見えることから、目の愛護デーの日づけに選ばれたという説もあります。

7 フルーベリーゼリー

注文番号 J095 40g

ブルーベリーの果肉をたっぷり15%使用し、ブルーベリー果汁とりんご果汁で作ったゼリーです。鉄分を強化しており、ブルーベリーに含まれるアントシアニンは目にいい効果があるとされています。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

給材開発/工場地：岐阜

締切：なし

2学期共通
選定品価格



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	リソール 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
112	0.1	0.0	29.0	-	1	1	4.1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.8	0.2
原料配合														
水飴 17.00 ブルーベリー果肉<カナダ>15.00 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 11.90 ブルーベリー濃縮果汁<アメリカ・カナダ>2.55 りんご濃縮果汁 2.55 ゲル化剤(増粘多糖類)0.51 酸味料 0.47 香料 0.13 クエン酸鉄 0.04 水 49.85														

8 フルーベリー50ジャム

注文番号 U060 15g

北米産のブルーベリーを使用した低糖度タイプの風味豊かなジャムです。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

カセイ食品/工場地：千葉

締切：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	リソール 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
216	0.2	0.0	53.7	-	5	3	0.1	0.1	3	0.02	0.02	5	2.2	0.0
原料配合														
ブルーベリー<カナダ・アメリカ>43.77 糖類【砂糖<北海道・オーストラリア他>27.06 水あめ 15.92】ゲル化剤(ペクチン)0.80 酸味料 0.48 pH調整剤 0.04 水 11.93														





10月行事食注文書

学校・調理場名			様				
	使用日	注文番号	商品名	メーカー	規格	数量	締切
①		J153	カボチャプリン	給材開発	40g	個	9/18 (水)
②		J156	ミックスベリープリン	給材開発	40g	個	9/18 (水)
③		J140	かぼちゃムース	ティア・ロル	40g	個	-
④		J522	かぼちゃクリームもち	S N食品	30g	個	9/25 (水)
⑤		X135	ハロウィンゼリー	富士正食品	22g	個	10/11 (金)
⑥		D017	南瓜コロッケ	トクワズ	50g	個	-
		D018			60g	個	
⑦		J095	ブルーベリーゼリー	給材開発	40g	個	-
⑧		U060	ブルーベリー 50ジャム	カセイ食品	15g	個	-

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

