

令和6年度3学期選定品のご案内

R.6.10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 いわし梅味噌煮 津田商店/工場地：岩手

共通選定品

注文番号 B245 40g(28g + タレ12g) × 10

注文番号 B246 50g(35g + タレ15g) × 10

いわしを梅風味の味噌煮に仕上げました。
ほんのり梅の風味が効いた一品です。
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8品目：なし 20品目：大豆

【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めて下さい。

【スチコン】袋のまま重ならないように並べ、100℃に予熱したスチコンに袋のまま投入し、約20分温めてください。
※使用器具等によって、調理時間が異なります。



2 国産いわしフライ 極洋/工場地：千葉

共通選定品

注文番号 B205 40g

注文番号 B206 50g

国産のいわしを開きにしてサククリとしたパン粉をつけました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【揚】凍ったまま170℃~180℃で5分程揚げてください。



3 枝豆と豆腐のミンチカツ<Fe・Ca>

エム・シーシー食品/工場地：兵庫

注文番号 A220 40g

注文番号 A221 60g

共通選定品

国産鶏肉をベースに生地の食感を大切に枝豆と豆腐のミンチカツです。鉄分・カルシウムを強化しています。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・鶏肉

【揚】凍ったまま175℃で約5分揚げてください。



共通選定品

4 春巻Fe(米粉入り) ニチレイフーズ/工場地：宮城

注文番号 D090 35g

注文番号 D091 50g

皮に米粉を使用した春巻きです。
具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は
全て国産を使用しております。不足しがちな鉄分を加えました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・豚肉

【揚】〈35g〉凍ったまま170℃～180℃で約4分半揚げてください。

〈50g〉凍ったまま170℃～180℃で約5分半揚げてください。



共通選定品

5 フルーツムース セリア・ロイル/工場地：福岡

注文番号 J120 40g

やわらかいムースに、国産のつぶつぶみかんが入った
フルーティーなデザートです。

やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。
自然解凍して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



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10月10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。

県内選定品

1 白身魚天ぷら(Fe・Zn入り) ニッスイ/工場地：千葉

注文番号 B195 40g

注文番号 B196 50g

あっさりとした肉質で臭みの少ないホキを使用しております。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：なし

コンタミ：えび・卵・乳

【揚】凍ったまま170℃～180℃で3～4分間揚げてください。



2 ストロベリーゼリー 給材開発/工場地：岐阜

県内選定品

注文番号 J072 40g

ストロベリーピューレとストロベリー濃縮果汁を使用した商品です。

自然解凍で冷たいうちに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



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 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
① いわし梅味噌煮	259	13.2	16.3	14.8	-	220	26	1.5	1.0	4	Tr	0.17	Tr	0.9	1.6
	原料配合 いわし〈青森・北海道他〉70.00 砂糖 8.13 みそ〈アメリカ・カナダ他〉5.49 しそ抽出液〈岩手・オーストラリア〉4.05 本みりん 3.39 梅肉〈和歌山・メキシコ他〉1.22 米粉 0.81 食塩 0.03 水 6.88														
② 国産いわしフライ	180	13.4	6.3	18.4	-	46	25	1.4	1.0	4	0.06	0.20	0	1.1	0.7
	原料配合 いわし〈千葉〉50.00 衣〔パン粉〈アメリカ・国内他〉27.00 小麦粉 4.30 食塩 0.30〕 水 18.30														
③ 枝豆と豆腐のミンチカツ (Fe・Ca) 40g	164	9.4	3.5	24.8	-	229	43	5.8	0.7	5	0.11	0.06	4	2.2	0.3
	原料配合 野菜〔たまねぎ 12.63 えだまめ〈タイ〉11.58〕 鶏肉〈九州・四国他〉12.63 つなぎ〔パン粉 4.21 でん粉 2.32〕 豆腐〈カナダ・アメリカ他〉6.32 粒状植物性たん白 3.16 砂糖 1.79 酵母エキス 0.42 しょうゆ 0.21 香辛料 0.02 衣〔パン粉〈アメリカ・カナダ他〉22.50 米粉加工品 0.90 大豆油 0.52〕 加工デンプン 0.64 炭酸 Ca 0.48 ピロリン酸第二鉄 0.02 水 19.65														
③ 枝豆と豆腐のミンチカツ (Fe・Ca) 60g	160	9.6	3.6	23.2	-	245	45	6.2	0.7	5	0.11	0.06	5	2.2	0.3
	原料配合 野菜〔たまねぎ 13.69 えだまめ〈タイ〉12.55〕 鶏肉〈九州・四国他〉13.69 つなぎ〔パン粉 4.56 でん粉 2.51〕 豆腐〈カナダ・アメリカ他〉6.84 粒状植物性たん白 3.42 砂糖 1.94 酵母エキス 0.46 しょうゆ 0.23 香辛料 0.02 衣〔パン粉〈アメリカ・カナダ他〉18.33 米粉加工品 0.86 大豆油 0.49〕 加工デンプン 0.61 炭酸 Ca 0.53 ピロリン酸第二鉄 0.02 水 19.25														

④春巻 F e 米 粉 入 り 3 5 g	330	4.9	22.3	27.4	-	10	8	9.0	0.2	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8
	原料配合 豚肉 17.35 野菜[にんじん 7.07 たまねぎ 6.62 キャベツ 3.21] 植物油脂 5.48 豚脂 1.93 しょうゆ 1.54 小麦粉 1.54 ショートニング 1.38 はるさめ 1.29 でん粉 1.29 しょうがペースト 1.03 ポークフィヨン 0.96 ポークエキス 0.64 発酵調味料 0.64 酵母エキス 0.39 砂糖 0.32 乾燥しいたけ 0.26 たん白加水分解物 0.06 香辛料 0.03 皮[小麦粉<オーストラリア・アメリカ他>] 23.45 植物油脂 4.56 米粉<新潟・群馬> 1.74 粉あめ 1.30 ショートニング 1.15 食塩 0.33] ソルビトール 1.30 乳化剤 0.10 クエン酸鉄 Na 0.08 増粘剤(キサンタンガム) 0.01 水 12.95														
④春巻 F e 米 粉 入 り 5 0 g	306	5.0	19.2	28.4	-	11	9	9.0	0.2	52	0.04	0.02	4	1.2	0.8
	原料配合 豚肉 18.47 野菜[にんじん 7.53 たまねぎ 7.05 キャベツ 3.42] 植物油脂 3.85 豚脂 2.05 しょうゆ 1.64 はるさめ 1.37 でん粉 1.37 しょうがペースト 1.10 小麦粉 1.08 ポークフィヨン 1.03 ショートニング 0.97 ポークエキス 0.68 発酵調味料 0.68 酵母エキス 0.41 砂糖 0.34 乾燥しいたけ 0.27 たん白加水分解物 0.07 香辛料 0.03 皮[小麦粉<オーストラリア・アメリカ他>] 24.45 植物油脂 3.21 米粉<新潟・群馬> 1.86 粉あめ 1.39 ショートニング 0.81 食塩 0.35] ソルビトール 1.39 クエン酸鉄 Na 0.09 乳化剤 0.07 増粘剤(キサンタンガム) 0.01 水 12.96														
⑤フル ー ツ ム ー ス	143	2.3	6.0	20.5	34	72	8	0.1	0.3	12	0.02	0.11	1	0.3	0.1
	原料配合 加糖脱脂練乳 12.88 異性化液糖 9.60 みかんさのうシラップ漬け(みかん、砂糖・異性化液糖)<九州・アメリカ他> 5.30 植物油脂 4.92 砂糖 3.09 脱脂粉乳 2.53 バター 1.26 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.68 香料 0.21 乳化剤 0.12 酸味料 φ 水 59.41														

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	レナル 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
① F e ・ Z n 入 り 4 0 g ① 白 身 魚 天 ぷ ら	183	10.6	8.6	15.8	-	15	16	4.0	2.8	26	0.03	0.10	0	0.3	0.7
	原料配合 ホキ<アルゼンチン・チリ他> 60.00 衣[小麦粉 13.08 でん粉 0.48 食塩 0.29 亜鉛含有酵母 0.02] 揚げ油(パーム油) 13.00 加工でん粉 0.48 ベーキングパウダー 0.10 ピロリン酸鉄 0.01 水 12.54														
① F e ・ Z n 入 り 5 0 g ① 白 身 魚 天 ぷ ら	166	11.1	6.5	15.7	-	15	16	3.8	2.6	26	0.03	0.10	0	0.3	0.6
	原料配合 ホキ<アルゼンチン・チリ他> 60.00 衣[小麦粉 13.08 でん粉 0.48 食塩 0.29 亜鉛含有酵母 0.02] 揚げ油(パーム油) 13.00 加工でん粉 0.48 ベーキングパウダー 0.10 ピロリン酸鉄 0.01 水 12.54														
② ス ト ロ ベ リ ー ゼ リ ー	100	0.1	0.0	25.9	66	6	0	0.1	0.0	1	0.00	0.00	2	0.2	0.2
	原料配合 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 17.00 水飴 10.97 ストロベリーピューレ<アメリカ> 5.00 ストロベリー濃縮果汁<ポーランド・スペイン> 2.67 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.60 酸味料 0.55 香料 0.16 水 63.05														

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

