

新規取扱い物資のご案内

R6.12月発行

令和6年8月9日(金)に開催された学校給食用物資展示会のアンケートにて、先生方からたくさんのご意見・ご感想をいただきありがとうございました。その中で特にお声の多かった2商品を、新しく取り扱うことになりました。なお、3学期よりご使用いただけます。

これからも、先生方のニーズに合った物資の紹介をしていきたいと思っておりますので、今後とも何卒よろしくお願い申し上げます。

1 有明海産ばら干し焼海苔

通宝/工場地：熊本

注文番号 U580 50g

海から採れた生海苔の形をできるだけ残しながら、乾燥して焼き上げた海苔です。ふわふわサクサクの食感や海苔本来の香り、風味の良さを味わえます。ご飯にはもちろん、味噌汁等の汁物といった様々な料理のトッピングとして使える便利な一品です。

【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

卵焼きや
スープにも

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
178	40.2	5.0	37.6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.5

原料配合

乾のり<有明産>100

2 ちくわ磯辺天ぷら

大冷/工場地：北海道

注文番号 D065 30g

注文番号 D066 50g

アオサが入った天ぷら衣をつけてプリフライに仕立てました。給食でのご飯のお供に、またパンにトッピングしてもおいしくお召し上がりいただけます。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆
コンタミ：卵・乳・えび・かに

【揚】凍ったまま170℃の油で約3分加熱して下さい。



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
172	9.2	6.9	17.3	-	12	23	0.2	0.2	3	0.04	0.04	0	0.4	1.6

原料配合

ちくわ【魚肉すり身<アメリカ・北海道他>45.5 でん粉3.8 食塩1.1 発酵調味料0.8 砂糖0.8 植物油0.5】衣【小麦粉11.1 でん粉1.37 アオサ0.3】揚げ油(大豆油)6.1 調味料(アミノ酸等)0.8 キシロース0.1 膨張剤0.12 着色料(V.B2・カロチン)0.01 水27.6



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