

令和7年度1学期選定品のご案内

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。

共通選定品

1 いわし生姜煮 津田商店/工場地：岩手

注文番号 B260 40g×10

注文番号 B261 50g×10

生姜の効いた特製のタレで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすくしております。高压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：小麦 20品目：大豆

【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。

【スチコン】100℃に予熱したスチコンに袋のまま重ならないように並べ約20分温めてください。



共通選定品

2 国産ミートのハンバーグ(Ca&Fe)

ニチレイフーズ/工場地：大阪

注文番号 A040 40g

注文番号 A041 60g

注文番号 A042 80g

豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用しています。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げました。お子様に不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を強化しました。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：大豆・鶏肉・豚肉

【焼】180℃で〈40g〉約7分、〈60g〉約8分、〈80g〉約9分加熱してください。

【揚】150℃～160℃の油で、〈40g〉約3分、〈60g〉約3分半、〈80g〉約4分揚げてください。

【煮】煮込みソースに入れて加熱してください。



共通選定品

3 ごぼうのメンチカツ

給材開発/工場地：鹿児島

注文番号 A205 50g

九州産の原料を主原料に使用したメンチカツです。皮つきごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：鶏肉・大豆

【揚】約180℃～185℃の油で4分程度加熱してください。



共通選定品

4 中華風つくね

マルイ食品/工場地：鹿児島

注文番号 A571 1kg

国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風につくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を5g～7gと小さくしてあります。(140個～200個入り)

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・ごま・鶏肉・豚肉

【煮】10分程度煮込んでください。

【揚】165℃～170℃で約2分30秒加熱してください。



共通選定品

5 魚そうめん

トクスイフーズ/工場地：鹿児島

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。汁物や和え物等の料理素材としてご使用いただけます。麺の長さを配膳しやすい約7cmカットにしております。

【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

【煮】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。

【ボイル】沸騰したお湯で袋ごと約15分加熱してください。



共通選定品

6 アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)ニチレイフーズ/工場地：長崎

注文番号 J090 40g

レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。
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：なし 20品目：りんご



県内選定品とは、共通選定品とは別に熊本県がおすすめる新商品です。

今回は1月17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。

1 おいしいポークヒレカツ トクスイフーズ/工場地：香川

注文番号 A197 30g

注文番号 A198 40g

手造り感のある不定形で豚ヒレ肉本来の旨味と食感を味わえるヒレカツです。

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

【揚】約170℃で、約4分30秒加熱してください。



県内選定品

2 野菜ソイ餃子(Fe入り) カセイ食品/工場地：群馬

注文番号 D125 18g×50

国産野菜と大豆ミートを使用し鉄分強化を図れる餃子です。また調理法も焼き・揚げに対応しており、焼き餃子、揚げ餃子としてご使用いただけます。

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

【揚】170℃～180℃で4分加熱してください。

【焼・スチコン】200～220℃で10～15分加熱してください。



県内選定品

3 ソーダゼリー 給材開発/工場地：岐阜

注文番号 J099 40g

炭酸のすっきりした風味や爽快感が感じられる味わいのあるゼリーに仕上げました。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 いわし生姜煮	247	12.5	18.3	8.1	-	160	21	1.7	0.8	5	Tr	0.19	Tr	0.4	1.3
	原料配合 いわし〈青森・北海道他〉70.00 砂糖 4.89 しょうゆ 3.35 本みりん 2.34 でん粉 1.00 生姜〈宮崎・熊本他〉0.51 食塩 0.29 水 17.62														
② 国産ミートのハンバーグ (Ca&Fe)	212	12.0	13.4	10.8	-	310	160	7.9	1.0	6	0.16	0.08	2	4.9	0.6
	原料配合 食肉〔豚肉〈鹿児島・宮崎他〉20.92 鶏肉〈宮崎・大分他〉19.46〕たまねぎ〈北海道・佐賀他〉21.41 粒状植物性たん白 16.06 豚脂 5.84 難消化性デキストリン 1.99 果糖ぶどう糖液糖 1.46 つなぎ〔でん粉 0.94 粉末状植物性たん白 0.39〕ドロマイド 1.03 ぶどう糖加工品 0.97 ポークエキス 0.88 発酵調味料 0.49 食塩 0.35 加工油脂 0.30 酵母エキス 0.29 チキンブイヨン 0.19 加工でん粉 0.63 クエン酸鉄 Na 0.06 水 6.34														
③ ごぼうのメンチカツ	152	9.4	4.5	19.9	-	23	38	0.7	0.6	5	0.08	0.05	2	2.2	0.8
	原料配合 鶏肉〈鹿児島・宮崎他〉24.06 野菜〔ごぼう〈国内〉15.59 玉ねぎ 5.16〕米発酵調味料 3.74 パン粉 2.58 粒状大豆たん白 2.15 なたね油 1.67 しょうゆ 0.84 砂糖 0.75 食塩 0.34 にんにく 0.34 カツオブシエキス 0.25 しょうが 0.17 こしょう 0.06 衣〔パン粉 19.75 加工米粉 1.63 あおさ 0.25〕水 20.67														
④ 中華風つくね	209	14.7	14.6	5.8	-	4	21	0.3	0.5	15	0.09	0.07	2	0.2	1.3
	原料配合 鶏肉〈鹿児島・宮崎他〉62.00 豚脂 13.00 野菜〔玉ねぎ 7.00 にら 0.60〕つなぎ〔コーンスターチ 2.50 パン粉 2.50〕砂糖 1.50 植物油〔ごま油 0.90 大豆油 0.60〕しょうゆ 1.00 食塩 0.90 オイスターソース 0.60 おろしにんにく 0.50 香辛料 0.10 調味料(アミノ酸) 0.30 水 6.00														

	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	β-カロチン 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
⑤ 魚で ごめん	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														
⑥ アセロ ラゼリー	100	0.1	0.0	28.7	82	0	0	9.3	0.0	0	0.00	0.00	260	7.6	0.2
	原料配合 アセロラ果汁〈ベトナム・ブラジル他〉28.07 果糖ぶどう糖液糖23.00 難消化性デキストリン8.75 加工でん粉 0.68 酸味料0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)0.39 クエン酸鉄Na0.08 着色料〔アントシアニン0.05 クチナシ 0.01 カロチノイドφ〕 香料0.01 水38.56														

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	β-カロチン 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 おいしい ポーク ヒレカツ	152	15.7	3.4	15.2	-	8	23	0.8	1.5	2	0.82	0.15	1	0.7	0.7
	原料配合 豚肉加工品〔豚肉〈メキシコ・スペイン他〉60.00 食塩0.30〕 衣〔パン粉〈アメリカ・カナダ他〉21.70 でん粉5.75 食塩0.12 香辛料0.12 大豆粉0.03 植物油脂0.03〕 増粘多糖類0.05 水11.90														
② 野菜 ソイ 餃子	167	4.8	4.0	28.0	-	24	18	12.1	0.3	8	0.06	0.03	8	2.4	1.1
	原料配合 野菜〔キャベツ〈国内〉18.00 にら2.40 しょうが0.96 にんにく0.12〕 こんにゃく〔こんにゃく精粉0.26 海藻粉末0.03〕 粒状植物性たん白3.00 植物油脂2.57 しょうゆ1.80 パン粉1.44 小麦粉加工品0.96 砂糖 0.96 食用植物油脂0.72 食塩0.36 酵母エキス0.24 香辛料0.02 皮〔小麦粉〈アメリカ・カナダ他〉24.95 植物油脂0.42 麦芽糖0.42 食塩0.26 大豆粉0.05〕 加工デンプン4.06 増粘剤(メチルセルロース)0.52 酒精 0.26 pH調整剤0.19 ピロリン酸鉄0.04 水酸化Ca0.02 唐辛子抽出物φ 水34.97														
③ ソー ターゼリー	119	0.0	0.0	30.5	41	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.1
	原料配合 水飴〈アメリカ・国内〉20.00 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖17.00 ゲル化剤(増粘多糖類)0.55 酸味料0.45 香料 0.35 クチナシ色素0.03 水61.62														



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