

5月行事食のご案内

R7.2月発行

「こどもの日」は国民の祝日の1つで、1948年に制定されました。子どもの成長や健康を願う日と認識されていますが、実はそれだけではありません。祝日法では「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」日となっています。

1 ミニ柏餅(葉巻き) SN食品/工場地：新潟

注文番号 J025 30g

国産小豆で自家製こしあんを使用した、一口サイズの柏餅です。個包装しておりますので扱いやすく、個包装後二次殺菌を行っております。自然解凍にてお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし
コンタミ：乳・大豆・くるみ・ごま

締切：3月27日(木)



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
249	4.4	0.5	56.8	96	11	25	1.0	0.6	0	0.09	0.03	0	2.6	0.2

原料配合

上新粉(うるち米)〈新潟・山形他〉28.80 砂糖 19.59 小豆 14.28 麦芽糖 4.21 還元水あめ 2.63 食塩 0.04 酵素 0.29 水 30.16

2 柏餅 カセイ食品/工場地：新潟

注文番号 J026 40g

北海道産のあずきを使用した上品な甘さのこしあんを、国内産の上新粉で作ったもち生地で包んだ柏餅です。自然解凍にてお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：大豆

締切：4月4日(金)



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
241	3.4	0.4	56.8	-	13	12	0.7	0.5	0	0.03	0.02	0	1.2	0.0

原料配合

上新粉〈新潟・東北他〉30.43 こしあん〔砂糖 12.65 小豆 12.55 水飴 2.40 食塩 0.01 寒天 0.01 水 2.38〕 砂糖 8.71 麦芽糖 4.29 食用油脂φ 酵素 0.37 水 26.20

3 よもぎだんご カセイ食品/工場地：新潟

注文番号 J027 27g

厳選された国産材料(小豆・もち粉・上新粉・よもぎ)を使用し、甘さを抑えた粒あんに仕上げています。自然解凍にてお召し上がりください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：大豆

締切：4月4日(金)



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
232	3.8	0.5	54.0	19	9	15	0.8	0.6	3	0.03	0.02	0	2.1	0.0

原料配合

つぶあん〔砂糖<北海道〉 16.27 小豆<北海道〉 13.47 水 3.59〕 上新粉〈新潟・東北他〉 27.88 砂糖 11.53 もち粉〈新潟〉 3.10 粉末よもぎ〈青森〉 0.77 トレハロース 3.10 酵素 0.25 水 20.04

4 こどもの日(日向夏ゼリー) 給材開発/工場地：福島 締切：3月26日(水)

注文番号 J035 40g

宮崎県産の日向夏ストレート果汁を使用し、さっぱりとした初夏を感じるゼリーに仕上げました。ビタミンC、鉄分、食物繊維を強化しております。



【アレルギー】 特定8品目：なし その他20品目：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	ビタミン B1 μg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
75	Tr	Tr	22.5	81	Tr	Tr	1.2	Tr	Tr	0.30	300	3.0	0.2

原料配合

ぶどう糖果糖液糖〈アメリカ他〉12.00 グラニュー糖 8.00 ポリデキストロース 3.40 日向夏果汁〈宮崎〉1.00
レモン果汁 0.25 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.65 香料 0.60 酸味料 0.50 ビタミンC 0.30 クエン酸第一鉄Na 0.01
着色料(ビタミンB2) φ 水 72.29

5 錦糸卵 富士食品/工場地：福岡

注文番号 E070 500g

卵の自然な色、風味をそのまま生かしたソフトな仕上がります。

締切：なし



【アレルギー】 特定8品目：卵 その他20品目：なし

【ボイル】 凍結状態のまま15～20分間ボイルしてください。

【スチコン】 90℃で20～30分間加熱してください。

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	ビタミン B1 μg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
172	9.6	10.2	11.6	-	37	8	1.2	0.9	165	0.05	0.29	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 デキストリン 0.28 加工澱粉 4.71
増粘多糖類 0.19 水 6.28

5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
	J025	ミニ柏餅(葉巻き)	SN食品	30g	個	3/27(木)
	J026	柏餅	カセイ食品	40g	個	4/4(金)
	J027	よもぎだんご	カセイ食品	27g	個	4/4(金)
	J035	こどもの日 (日向夏ゼリー)	給材開発	40g	個	3/26(水)
	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