

9月行事食のご案内



今年の十五夜（中秋の名月）は、10月6日（月）です。

十五夜とは、「月見団子」と秋の収穫物の代表「豆・芋類・栗」などをお供えて月を眺め、「美味しいものがたくさん食べられること」と「来年も食べられますように」の感謝と祈りの気持ちを込める行事です。十五夜にぴったりの商品をご用意しましたので、ぜひご検討ください！



締切：9月3日(水)

1

十五夜大福

マルイ食品/工場地:鹿児島

J014 30g

国産のさつまいもを使用したなめらかな芋餡を真っ白でもっちりした生地で包みました。さつまいも本来の甘さを活かした素朴なおしさです。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：なし その他20品目：なし



2

お月見だんご(みたらし)

SN食品/工場地:新潟

J017 30g

上新粉で作ったお団子生地で子供たちに人気のみたらしのタレを包みました。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 その他20品目：大豆
コンタミ：乳・くるみ・ごま



締切：9月3日(水)

3

お月見デザート(梨ゼリー)

給材開発/工場地:福島

J097 40g

秋の果物である和梨の果汁を使用したゼリーです。鉄分と食物繊維を強化しました。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 その他20品目：なし



締切：9月3日(水)

4

月型・星型ゼリーミックス

給材開発/工場地:福島

X185 1kg

月をイメージしたマンゴーゼリーと、星の形をしたオレンジゼリーを5：5の割合でミックスした商品です。

そのまま、または冷やしてお召し上がりください。

※固形量は約650gです。

(1袋に約140個以上入っています)

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：オレンジ



締切：9月3日(水)

5 おはぎ(粒あん)

カセイ食品/工場地:愛知

J013 30g

北海道産の小豆と国産もち米を使用しています。甘さをおさえてさっぱりとした味わいに仕上げています。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 その他20品目:なし

締切:8月22日(金)



6 野菜しんじょう(食物繊維入り)

新栄物産/工場地:広島

G030 40g

G031 60g

5種類の野菜を40%以上入れています。野菜が苦手なお子様も食べやすく仕上げています。生地の色は「かぼちゃ」の色素です。丸い形からお月見の行事食におすすめです。

【アレルギー】特定8品目:なし その他20品目:大豆

【揚】凍ったまま170~175℃で約3分間揚げてください。

【焼】凍ったまま240℃のオーブンで加熱してください。(40g:約7分 60g:約8分)

【蒸】凍ったまま蒸気の上がった蒸し器に入れ、強火で蒸してください (40g:約4分 60g:約5分)



締切:9月5日(金)

7 蒸し栗カット

天狗缶詰/工場地:徳島

K115 1kg

4等分にした栗にほんの少し甘みをつけておいしく食べられるように仕上げてあります。漂白剤を使用しておりません。
※数に限りがあるため、なくなり次第終了とさせていただきます。

【アレルギー】特定8品目:なし その他20品目:なし

なくなり次第終了
限定 300kg



8 さといも S

富士通商等/工場地:宮崎等

F030 500g

九州産の美味しいさといもを徹底した衛生管理の下で製造した安心安全な商品です。

【アレルギー】特定8品目:なし その他20品目:なし

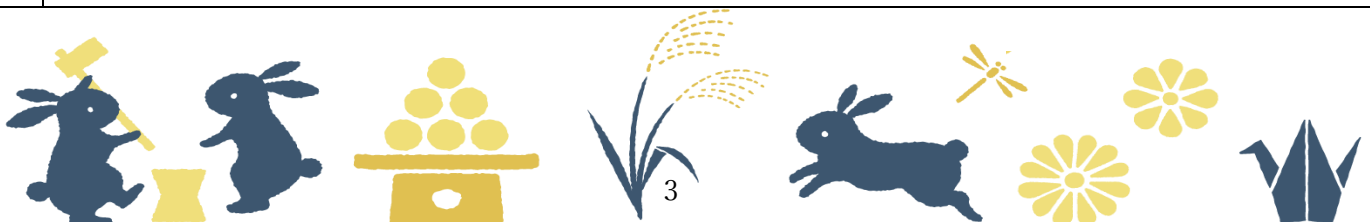
締切:なし





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	セレン 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 十五夜大福	212	1.7	1.2	49.5	-	13	9	0.4	0.4	1	0.05	0.01	10	0.9	0.1
	原料配合														
	さつまいも<鹿児島・宮崎他>34.35 もち粉<タイ>17.75 砂糖9.17 麦芽糖6.67 コーンスターチ3.94 ぶどう糖果糖液糖1.50 植物油0.79 還元麦芽糖0.67 水あめ0.65 食塩0.04 増粘剤(加工デンプン)3.64 乳化剤0.31 水20.52														
② お月見だんご (みたらし)	237	2.5	0.4	55.8	130	2	10	0.3	0.4	0	0.04	0.01	0	0.2	0.3
	原料配合														
	上新粉(うるち米)<新潟・山形他>40.00 砂糖17.38 水あめ2.50 醤油1.50 増粘剤(加工デンプン)0.54 酵素0.40 水37.68														
③ お月見デザート (梨ゼリー)	78	Tr	Tr	22.9	59	Tr	Tr	2.5	Tr	0	Tr	0.00	Tr	3.0	0.1
	原料配合														
	グラニュー糖15.00 ぶどう糖果糖液糖4.00 ポリデキストロース3.52 梨果汁<国内>0.40 ゲル化剤(増粘多糖類)1.30 酸味料0.35 香料0.20 クエン酸第一鉄Na0.02 水75.21														
④ 月型・星型ゼリー ミックス	61	0.0	0.0	16.2	2	1	1	0.1	0.0	17	0.00	0.00	1	0.6	0.0
	原料配合														
	ブドウ糖果糖液糖10.89 砂糖6.98 マンゴー果汁4.17 人参汁0.39 オレンジ果汁0.37 温州みかん果汁0.09 ゲル化剤(増粘多糖類)1.18 着色料(β-カロテン)0.16 水75.77														
⑤ おはぎ粒あん	305	6.6	0.7	74.3	-	19	40	1.5	0.9	0	0.14	0.04	1	6.6	0.2
	原料配合														
	つぶあん〔砂糖<北海道>27.03 小豆<北海道>25.60 麦芽糖7.11 寒天0.16 食塩0.10〕もち米<北海道>19.70 麦芽糖5.20 食塩0.10 トレハロース5.20 水9.80														
⑥ 野菜しんじょう (食物繊維入り)	120	7.2	4.0	16.7	-	31	22	0.8	0.4	51	0.06	0.04	5	6.0	1.1
	原料配合														
	野菜〔たまねぎ<兵庫・北海道他>12.15 えだまめ<ベトナム・インドネシア他>8.84 にんじん<長崎他>6.63 とうもろこし<タイ他>6.63 かぼちゃ<北海道他>6.63〕魚肉すり身15.46 豆腐13.12 難消化性デキストリン5.52 植物油2.21 粉末状大豆たん白2.21 砂糖1.33 でん粉0.77 食塩0.77 酵母エキス0.36 かつおエキス調味料0.22 加工デンプン3.77 豆腐用凝固剤0.13 水13.25														
⑦ 蒸し栗カット	183	3.0	0.5	44.9	-	20	39	0.6	0.5	3	0.15	0.07	22	5.8	0.2
	原料配合														
	栗<国内>86.52 砂糖13.19 食塩0.15 乳酸Ca0.09 酸化防止剤(V.C)0.05														
⑧ やいばもち	72	2.2	0.1	16.1	3	20	20	0.6	0.4	Tr	0.07	0.01	5	2.0	0.0
	原料配合														
	さといも<宮崎・鹿児島他>100.00														





9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
	①J014	十五夜大福	マルイ食品	30 g	個	9/3 (水)
	②J017	お月見だんご (みたらし)	S N食品	30 g	個	9/3 (水)
	③J097	お月見デザート (梨ゼリー)	給材開発	40 g	個	9/3 (水)
	④X185	月型・星型 ゼリーミックス	給材開発	1 kg	kg	9/3 (水)
	⑤J013	おはぎ (粒あん)	カセイ食品	30 g	個	8/22 (金)
	⑥	G030	野菜しんじょう (食物繊維入り)	40g	個	9/5 (金)
		G031		60g	個	
	⑦K115	蒸し栗カット	天狗缶詰	1kg	kg	※限定 300kg
	⑧F030	さといもS	富士通商等	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