

令和7年度2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。

1 さんま甘露煮 津田商店/工場地：岩手

共通選定品

注文番号 B380 40g×10

さんまを糖密のkokが効いた特製タレで美味しく煮込みました。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：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投入し、約20分温めてください。



共通選定品

2 ホキフライ(青さ入) 福岡丸福水産/工場地：福岡

注文番号 B190 40g

注文番号 B191 50g

ニュージーランド産の鮮度の良いホキを使用しています。原料を半解凍で切身にし、余分なドリップを出さないようにして衣を付けており、ワンフローズンに近い品質で製造しています。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【揚】170℃～180℃に熱した油で5分以上揚げてください。



3 キャベツ入平つくね FeCa 印南食品/工場地：兵庫

注文番号 A117 40g

注文番号 A118 50g

共通選定品

国産鶏肉、キャベツを使用しています。
やわらかい食感で、野菜が苦手な子どもたちも美味しく
食べて頂けます。キャベツの風味や食感が味わえます。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：鶏肉・豚肉
コンタミ：小麦・卵

【スチコン】220℃、スチーム60%で約10分間加熱してください。

【焼】オーブン200℃で約12分間加熱してください。

【蒸】約10分間蒸してください。

【揚】140℃で約5分間揚げてください。



4 焼売(肉)Fe & ファイバー ニチレイフーズ/工場地：愛媛

注文番号 D130 18g × 20

注文番号 D131 28g × 20

共通選定品

鶏肉・玉ねぎ・豚肉の主原料は国産原料を使用しており、
豚肉は国産SPF豚を使用しております。
肉の旨味と玉ねぎの自然な甘みが凝縮したジューシーな焼売です。
お子様に不足しがちな鉄分と食物繊維を加えました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・鶏肉・豚肉

【蒸】〈18g〉8～10分 〈28g〉約12分蒸してください。

【揚】〈18g〉約150℃で約5分揚げてください。

〈28g〉約160℃で約8分揚げてください。



5 トマトオムレツ(Fe) マルイ食品/工場地：鹿児島

(真空) 注文番号 E030 50g×10

(バラ) 注文番号 E031 50g

鹿児島県産たまごを使った液卵を使用しています。
たまごのふんわりやわらかな食感と、特製のトマトソースが特徴のオムレツです。

【アレルギー】特定8品目：小麦・卵 20品目：大豆・鶏肉
豚肉・ゼラチン

【蒸】 〈真空〉袋を開封せず、20分～25分程度加熱してください。
〈バラ〉10分程度加熱してください。

【ボイル】 〈真空〉袋を開封せず、沸騰したお湯で10～15分程度加熱してください。

【スチコン】 〈真空〉スチームモード95℃で20分程度加熱してください。
〈バラ〉スチームオープンモード160℃、スチーム量70で15分程度加熱してください。

共通選定品



共通選定品

6 ぶどうゼリー ニチレイフーズ/工場地：長崎

注文番号 J050 40g

甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな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：なし



共通選定品

7 ムース セリア・ロイル/工場地：福岡

注文番号 J100 40g

乳製品と牛乳をたっぷりと使用したミルクいっぱいのムースです。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6月23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 国産大豆の豆腐ミートボール<Fe・Ca> SS

エム・シーシー食品/工場地：兵庫

注文番号 A565 1kg

国産(兵庫県産)サチュタカ大豆を天然にがりで寄せた、滑らかで濃厚な豆腐を使用し、国産の鶏肉、豚肉を加えてふんわりやわらかく仕上げたミートボールです。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：鶏肉・豚肉・大豆

【揚】150℃程度の油で3～4分揚げてください。

【煮】お好みのスープ(ソース)で約8分間煮込んでください。



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	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 さんま 甘煮	225	17.2	13.6	8.5	—	240	28	1.5	0.6	25	Tr	0.21	Tr	0.4	0.9
	原料配合 さんま<台湾・青森他> 70.00 砂糖 6.39 しょうゆ 3.77 本みりん 1.74 でん粉 1.08 グラニュー糖 0.91 糖蜜 0.67 食塩 0.15 水 15.29														
② ホキ △ライ	123	13.0	1.9	14.1	—	21	31	0.5	0.4	26	0.05	0.10	0	0.9	0.9
	原料配合 ホキ<ニュージーランド・オーストラリア他> 60.00 衣〔パン粉 14.71 ミックス粉(小麦粉 4.88 でん粉 0.70 食塩 0.32 大豆たんぱく 0.32 その他 0.06) 青さ<愛知他> 0.29 食塩 0.13 香辛料 0.13 増粘多糖類 0.06〕 水 18.40														
③ F e c a キャベツ 入平つくね	162	8.4	11.2	8.4	—	306	158	7.3	0.4	16	0.06	0.06	22	0.9	1.0
	原料配合 キャベツ<兵庫他> 50.67 鶏肉<兵庫・京都他> 27.64 豚脂 9.21 つなぎ〔でん粉 4.79 えんどう豆たん白 1.84〕 砂糖 1.38 発酵調味料 1.38 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 1.20 食塩 0.78 鯉節 0.37 しょうが 0.28 酵母エキス 0.18 香辛料 0.14 鉄含有酵母 0.14														

	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	リノール 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
④ 焼売肉 F&E	176	11.3	6.5	20.5	-	23	28	7.9	0.7	6	0.12	0.07	3	4.9	0.8
	原料配合 食肉〔鶏肉〈鹿児島・鳥取他〉20.79 豚肉5.40〕 たまねぎ〈北海道・兵庫他〉19.43 粒状植物性たん白12.74 つなぎ〔でん粉4.37 粉末状植物性たん白2.43〕 豚脂5.40 難消化性デキストリン3.56 糖類(ぶどう糖、砂糖)2.98 発酵調味料1.51 チキンブイヨン1.08 しょうゆ1.08 しょうがペースト0.86 ほたて貝エキス0.65 食塩0.38 にんにくペースト0.16 皮〔小麦粉8.49 でん粉0.34 粉末大豆0.14〕 クエン酸鉄Na0.08 水8.13														
⑤ トマト オムレツ F&E	138	6.8	9.7	7.8	-	25	9	8.0	0.6	100	0.06	0.18	0	0.4	0.9
	原料配合 液全卵〈鹿児島〉45.85 植物油脂4.42 野菜〔玉ねぎ3.58 にんじん0.59〕 豚肉3.34 砂糖2.83 トマト・ピ ューレーブけ〈イタリア〉2.49 トマトケチャップ〈アメリカ・イタリア他〉1.82 粒状大豆たん白0.93 トマトペー スト〈ポルトガル〉0.79 食塩0.60 ワイン0.53 しょうゆ0.16 粉末状大豆たん白0.14 おろしにんにく0.08 コンソメパウダー0.06 香辛料0.03 加工デンプン1.94 増粘多糖類0.35 pH調整剤0.17 クエン酸鉄Na0.07 着色料(ココア、カロチン)0.06 水29.17														
⑥ ぶどう ゼリー	90	0.1	0.1	23.9	69	2	4	9.7	0.0	0	0.01	0.00	0	3.6	0.2
	原料配合 ぶどう果汁〈アメリカ〉46.36 糖類〔果糖ぶどう糖液糖12.50 砂糖4.50〕 難消化性デキストリン3.50 ゲル化 剤(増粘多糖類)0.52 酸味料0.49 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.04														
⑦ ムース	167	3.2	9.1	19.3	-	110	10	0.0	0.3	34	0.03	0.15	1	0.3	0.2
	原料配合 加糖練乳〈北海道他〉18.38 牛乳〈九州〉10.00 水あめ7.50 植物油脂5.00 クリーム4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤(増粘多糖類)0.68 香料0.17 乳化剤0.13 水49.36														



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	リノール 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
① 国産大豆の豆腐 F&E	161	13.7	9.0	7.5	-	274	25	6.4	0.9	10	0.14	0.07	2	1.0	0.8
	原料配合 食肉〔鶏肉〈九州・岩手他〉32.49 豚肉〈九州・茨城他〉14.44〕 豆腐〈兵庫〉21.66 たまねぎ〈北海道・兵庫他〉 18.05 つなぎ〔パン粉3.61 粉末状植物性たん白1.81 でん粉1.66〕 粒状植物性たん白3.61 しょうゆ1.08 食塩0.58 砂糖0.36 香辛料0.05 炭酸Ca0.58 ピロリン酸第二鉄0.02														



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