



10月行事食のご案内



R7.7月発行



ハロウィンは、毎年10月31日に行われる秋のイベントです。キリスト教では、ハロウィンの翌日(11月1日)は「諸聖人を日(万聖節)」という祝日にあたります。諸聖人の日とは、キリスト教におけるすべての聖人を記念する日です。ハロウィンは英語で「Halloween」とつづりますが、これは諸聖人の日(All Hallows' Day)の前夜(All Hallows' Evening)が短縮されたものなのです。



1 カボチャプリン

給材開発/工場地：福島

締切：9/24(水)

注文番号 J153 40g

かぼちの素材本来の美味しさが味わえるプリンです。アレルギー28品目不使用で食物繊維と鉄分を強化しています。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 20品目：なし



100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	食物繊維	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
117	0.3	2.1	30.2	-	3	4	2.5	Tr	50	0.01	0.01	5	6.0	0.0

原料配合
かぼちゃペースト<北海道>15.00 粉あめ13.50 ポリデキストロース6.60 果糖4.50 食用加工油脂2.00 グラニュー糖1.50 米飴0.80 食塩0.03 ゲル化剤(増粘多糖類)0.95 増粘剤(加工でん粉)0.50 香料0.39 ピロリン酸第二鉄0.27 着色料(カロテノイド)φ 水53.96



2 ミックスベリープリン

給材開発/工場地：福島

締切：9/24(水)

注文番号 J156 40g

上層はブルーベリー果汁といちご果汁を、下層はクランベリーソースを使用した2層のプリンで、甘みと程よい酸味が特徴です。食物繊維・鉄分を強化しています。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 20品目：なし



100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	食物繊維	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
113	Tr	2.4	29.0	46	2	Tr	2.5	Tr	0	Tr	Tr	1	6.0	0.1

原料配合
グラニュー糖7.42 ポリデキストロース7.42 粉あめ6.40 果糖5.20 食用加工油脂2.40 ぶどう糖果糖液糖1.00 クランベリー果汁<アメリカ・カナダ>0.88 いちご果汁<ポーランド>0.16 ブルーベリー果汁<アメリカ他>0.16 ゲル化剤(増粘多糖類)0.90 増粘剤(加工でん粉)0.80 香料0.47 ピロリン酸第二鉄0.27 酸味料0.21 着色料(クチナシ・カロテノイド)0.15 水66.16



かぼちゃムース

セリア・ロイル/工場地：福岡

締切：なし

注文番号 J140 40g

おいしい国産かぼちゃをベースにした、クリーム入りの口当たり滑らかなムースです。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：乳 20品目：なし



100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g
141	2.5	7.1	17.3	-	71	9	0.1	0.3	18	0.03	0.11	2	0.8

原料配合

加糖脱脂練乳<北海道・九州>19.43 かぼちゃペースト<北海道>15.24 植物油5.08 クリーム(乳製品)4.64 砂糖3.25 食塩0.05
 ゲル化剤(増粘多糖類)0.64 香料0.13 乳化剤0.10 水51.44



ハロウィンゼリー

富士正食品/工場地：千葉

締切：10/10(金)

注文番号 X135 22g

グレープ果汁を使用したハロウィン用のゼリーです。
 常温で保存できます。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし



100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g
80	0.0	0.0	22.2	20	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1

原料配合

異性化液糖21.00<アメリカ他> 還元水あめ4.00 砂糖1.73 グレープ濃縮果汁<アメリカ・ブラジル>1.40 果糖0.13 ゲル化剤(増粘多糖類)1.10 酸味料0.23 香料0.08 ブドウ果皮色素0.05 水70.25



ハロウィン蒲鉾ハーフ

日本Wep流通/工場地：滋賀

締切：10/1(水)

注文番号 C291 250g

ハロウィンのかぼちゃを模した板なしの蒲鉾です。袋のままボイル、スチーム可能です。また開封して汁物に投入して調理するのも可能です。(約4mmスライス、1本あたり約47枚入り)

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【スチコン】スチームモードで7～10分加熱してください。

【ボイル】袋のまま、又は開封後7分以上加熱してください。



冷蔵

100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g
94.5	9.8	0.7	12.3	-	25	14	0.3	0.2	0	0.01	0	0	2.5

原料配合

魚肉<アメリカ>85.24 澱粉7.10 発酵調味料1.66 食塩1.48 砂糖0.71 小麦たん白0.59 醸造酢2.43 調味料(アミノ酸等)φ
 加工澱粉0.47 着色料(フラボノイド、カロチノイド、クチナシ、ウコン)0.25 乳化剤φ 水0.07



パンプキンロール

締切：10/10(金)

カセイ食品/工場地：北海道

注文番号 D095 20g

かぼちゃサラダを春巻きの皮で包み、子供でも食べやすい味付けに仕上げました。鉄分強化にも最適な商品です。



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

【揚】約170℃の油で約3分30秒加熱してください。

100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g
183	3.4	6.6	29.6	-	95	12	8.1	1.4	84	0.03	0.03	9	3.7

原料配合

皮[小麦粉12.31 でん粉2.49 還元水あめ2.42. 植物油脂1.69 粉末油脂1.52 粉末状小麦たん白1.22 発酵調味料0.68 食塩0.36] かぼちゃ<北海道>26.95 マーガリン3.53 砂糖3.53 難消化性デキストリン2.45 パン粉0.49 ゼラチン0.44 食塩0.15 パン酵母0.02 加工デンプン6.57 ピロリン酸第二鉄0.64 乳酸カルシウム0.64 乳化剤0.07 増粘多糖類0.01 水31.82



南瓜コロッケ

トクスイフーズ/工場地：北海道

締切：なし

注文番号 D017 50g

注文番号 D018 60g

北海道産の南瓜を使用して北海道産の小麦を使った自家製パン粉で包んだコロッケです。かぼちゃ本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵を使用せず、鉄分とカルシウムを強化しています。



【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【揚】170～180℃の油で約5分間加熱してください。

100g 当たり

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
kcal	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g
178	4.5	3.2	34.6	-	208	20	3.6	0.4	103	0.09	0.04	12	2.5

原料配合

野菜[かぼちゃ<北海道>31.30 ばれいしょ8.00 たまねぎ4.10] 小麦粉加工品4.80 砂糖4.00 食用植物油脂1.70 食塩0.40 酵母粉末0.20 衣[パン粉19.10 小麦粉9.50 でん粉1.40] 貝Ca0.50 水15.00





10月10日は目の愛護デー

歴史を遡ると、目の愛護デーが設定された背景には、中央盲人福祉協会が失明防止の取り組みの記念日として定めた「視力保存デー」があるようです。戦時中は目の健康に関する取り組みは休止されていましたが、戦後改めて内容が見直され、現在の10月10日の「目の愛護デー」が制定されたといわれています。また、10月10日は数字を横にすると人の目と眉の形に見えることから、目の愛護デーの日づけに選ばれたという説もあります。



8 フルーベリーゼリー

給材開発/工場地：岐阜

締切：9/12(金)

注文番号 J095 40g

ブルーベリーの果肉をたっぷり15%使用し、ブルーベリー果汁とりんご果汁で作ったゼリーです。鉄分を強化しており、ブルーベリーに含まれるアントシアニンは目にいい効果があるとされています。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 20品目：りんご

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
112	0.1	0.0	29.0	67	1	1	4.1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.8
原料配合													
水飴 17.00 ブルーベリー果肉<カナダ>15.00 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 11.90 ブルーベリー濃縮果汁<アメリカ・カナダ>2.55 りんご濃縮果汁 2.55 ゲル化剤(増粘多糖類)0.51 酸味料 0.47 香料 0.13 クエン酸鉄 0.04 水 49.85													



9 フルーベリー50ジャム

カセイ食品/工場地：千葉

締切：なし

注文番号 U060 15g

北米産のブルーベリーを使用した低糖度タイプの風味豊かなジャムです。

【アレルギー】特定8品目：なし 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
216	0.2	0.0	53.7	22	5	3	0.1	0.1	3	0.02	0.02	5	2.2
原料配合													
ブルーベリー<カナダ・アメリカ>43.77 糖類【砂糖<北海道・オーストラリア他>27.06 水あめ 15.92】ゲル化剤(ペクチン)0.80 酸味料 0.48 pH調整剤 0.04 水 11.93													





10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
①		J153	カボチャプリン	給材開発	40g	個	9/24 (水)
②		J156	ミックスベリープリン	給材開発	40g	個	9/24 (水)
③		J140	かぼちゃムース	セリア・ロイル	40g	個	-
④		X135	ハロウィンゼリー	富士正食品	22g	個	10/10 (金)
⑤		C291	ハロウィン蒲鉾ハーフ	日本Web流通	250g	本	10/1 (水)
⑥		D095	パンプキンロール	カセイ食品	20g	個	10/10 (金)
⑦		D017	南瓜コロッケ	トクスイフーズ	50g	個	-
		D018			60g	個	
⑧		J095	ブルーベリーゼリー	給材開発	40g	個	9/12 (金)
⑨		U060	ブルーベリー 50ジャム	カセイ食品	15g	個	-

※上記価格は、全て税抜です。



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