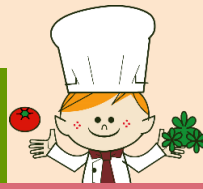


県産トマトを使用した



新規開発品のご案内

R7.3 月発行

令和6年8月7日、熊本県教育委員会、熊本県農林水産部流通アグリビジネス課
および本会の三者で「学校給食における県産食材活用推進に係る連携協定」を締結しました。
4回にわたり開催された「熊本県産品を活用した開発会議」にて協議を重ね、ついに県産
トマトを使用した物資が完成しました。ぜひご利用ください！！

1

熊本県産トマトパン

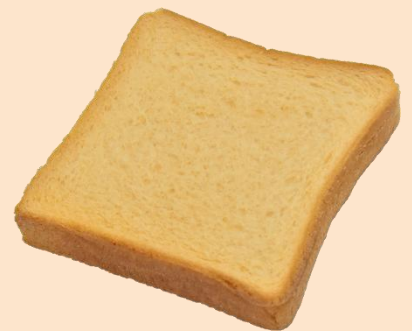
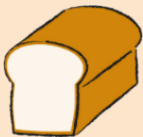
熊本県パン共同工場/工場地:熊本

・30g・40g・50g・60g・70g・80g

熊本県八代産はちべえトマトのピューレを
20%使用しております。

【アレルギー】

特定8品目:小麦・乳 20品目:大豆
コンタミ:卵



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	ほうろく 活性当量	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
494	13.7	10.8	85.5	-	57	43	1.1	1.3	0	0.22	0.15	3	2.4	1.5

原料配合

小麦粉〈熊本〉60 小麦粉〈北海道〉40 トマトピューレ〈八代〉20 砂糖 10 ショートニング 5 マーガリン 5
脱脂粉乳 3 イースト 3 食塩 1.5 イーストフード(V.C他) 0.1

※粉重量 100g あたりの栄養成分、対粉率での原料配合を表示しています。

2

熊本県産トマトゼリー

富士正食品/工場地:千葉

注文番号 X175 22g

熊本県八代産はちべえトマトピューレ 30%に
熊本県産みかん果汁(ジュース)を4%加え
まろやかに仕上げました。

【アレルギー】特定8品目:なし

20品目:なし



ジュースも
入って、とても
美味しい♡



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	ほうろく 活性当量	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
80	0.3	0.0	20.9	44	4	5	0.0	0.0	2	0.02	0.01	5	0.6	0.1

原料配合

トマトピューレ〈八代〉30 異性化液糖〈アメリカ他〉20 みかん果汁〈熊本〉4 砂糖 1.67 ゲル化剤(増粘多糖類)
1.07 酸味料 0.48 香料 0.12 トマト色素〈マレーシア・タイ他〉0.03 水 42.6



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合町小岩瀬 98

TEL 096-357-1211

FAX 096-357-1216