

# 新規取扱い物資のご案内



厳しい暑さが続いています、皆様いかがお過ごしでしょうか。  
6月23日(月)に開催された物資研究会にて、各郡市の物資研究員の皆様より貴重なご意見をいただきました。そのご意見をもとに、2学期より新しく7品を取り扱うことになりました。県産品や魚の素材品、またリバイバル品もございます。ぜひご利用ください！

## 1 熊本県産有機蒸し大豆 SN 食品/工場地：愛知

注文番号 R170 1kg

熊本県産の有機大豆を使用しております。  
下処理が済んだ状態(素材品)としてご使用ください。  
煮る、蒸す、揚げる、炒める、トッピングなど。



開封後  
そのままご利用  
頂けます。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：大豆

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	リノール 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
170	14.7	8.9	11.3	3	79	100	2.2	1.9	0	0.17	0.08	Tr	7.2	Tr
原料配合														
有機大豆<熊本>100														

100g 当たり

## 2 ひじきギョーザ SN 食品/工場地：埼玉

注文番号 D126 18g×60

鉄分が豊富な国産のひじきを使用した栄養たっぷりの  
ギョーザです。

【アレルギー】特定8品目：小麦  
20品目：鶏肉・豚肉・大豆・ごま

【揚】170℃の油で約4、5分程度加熱してください。

【蒸】8～10分程度加熱してください。



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	リノール 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
204	7.9	9.6	22.8	—	23	20	0.6	0.6	8	0.16	0.05	4	1.7	0.8
原料配合														
野菜【キャベツ 18.61 長ねぎ 3.99 しょうが 0.80 しいたけ 0.67】 食肉【豚肉 18.61 鶏肉 5.32】 ひじき<大分・長崎他> 7.98 豚脂 5.32 でん粉 3.32 ごま油 1.33 砂糖 1.20 しょうゆ 1.00 ほたてエキス 0.66 食塩 0.40 かきエキス 0.33 こしょう 0.17 皮【小麦粉<アメリカ・カナダ他> 23.05 食塩 0.24】 水 7.00														

3

## ほうれん草入りギョーザ SN食品/工場地：埼玉

注文番号 D127 25g×20

国産の野菜と豚肉を使用しております。  
皮にもほうれん草を配合し、色鮮やかで  
もちもちとした食感のまーるいギョーザです。

【アレルギー】特定8品目：小麦  
20品目：鶏肉・豚肉・大豆・ごま

【蒸・スチコン】スチーム100%で12分程度加熱してください。



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	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
184	7.1	9.2	19.3	—	32	22	0.5	0.5	56	0.14	0.06	6	1.6	1.0

原料配合

野菜[キャベツ<愛知・北海道他>25.65 ほうれん草<茨城・栃木他>10.99 しょうが 1.47] 食肉[豚肉 10.99 鶏肉 7.33] 豚脂 5.50 粒状大豆たん白 1.83 ごま油 1.32 しょうゆ 1.10 砂糖 0.66 食塩 0.51 魚醤 0.37 かきエキス 0.18 こしょう 0.11 皮[小麦粉 14.84 ほうれん草<茨城>1.06 グルコマンナン 1.06 なたね油 0.85 食塩 0.21] 加工デンプン 6.36 水 7.61

4

## きたあかりコロッケ トクスイフーズ/工場地：北海道

注文番号 D022 60g

北海道産ばれいしょ(きたあかり)と牛肉を使用した  
コロッケです。

【アレルギー】特定8品目：乳・小麦  
20品目：大豆・牛肉

【揚】170℃～180℃の油で約5分加熱してください。



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	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
139	4.2	1.4	28.5	—	10	18	0.7	0.3	6	0.09	0.03	10	1.7	0.6

原料配合

野菜[ばれいしょ<北海道>53.10 たまねぎ 2.00] 小麦粉加工品 5.10 果糖ぶどう糖液糖 2.50 牛肉 0.80 食塩 0.40 衣[パン粉 16.20 小麦粉 6.80 ぶどう糖 0.20] 調味料(アミノ酸) 0.10 乳化剤 0.10 増粘多糖類 φ 水 12.70

## 5 粉付さんま開き

東海澱粉/工場地：長崎

注文番号 C053 30g

注文番号 C054 40g

北海道産のさんま開きを粉付けしました。餡かけや蒲焼きなど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	リノール 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
291	17.2	24.4	4.4	130	27	27	1.3	0.8	15	0.01	0.27	0	0.0	0.4
原料配合														
さんま<北海道>95 コーンスターチ5														

## 6 はるさめ風こんにやく

マルキン食品/工場地：熊本

注文番号 T060 500g

本物のはるさめのような食感、見た目をこだわり、低カロリーで調理の手間のかからないこんにやくです。軽く水洗いし水気を切ってご使用ください。

スープやサラダ、チャプチェなど様々な料理にご使用ください。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

約5cm  
カット

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	リノール 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
7	0.2	Tr	3.0	10	75	4	0.5	0.1	0	0.01	0.02	0	2.9	0.0
原料配合														
[こんにやく精粉<群馬> 水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤) 水]100														

## 7 赤さかしお

瑞鷹/工場地：熊本

注文番号 P015 1.8L

東肥赤酒の醸造技術をもとに、米を原料に造られた発酵調味料です。旨み・甘味成分が豊富に含まれ、素材の身をしめずにテリ・ツヤよく美味しく仕上がります。

【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	リノール 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
188	0.5	Tr	35.6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.5
原料配合														
[糖類(ぶどう糖、水あめ) 米 アルコール 米こうじ 食塩 調味料(アミノ酸等)]100														



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 98TEL 096-357-1211  
FAX 096-357-1216