

12月行事食のご案内

— R7年10月発行 —

1

注文番号 J 500

締切 10/30(木)

クリスマスケーキ チョコレート

(給材開発/工場地: 埼玉)

20g

ふんわり柔らかなココアスポンジに濃厚で口どけの良いチョコクリームを重ね、しっとりとしたケーキに仕上げました。冷蔵庫にて約3時間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・卵・小麦 その他20品目: 大豆



2

注文番号 J 501

締切 10/30(木)

クリスマスケーキ ストロベリー

(給材開発/工場地: 埼玉)

20g

ふんわり柔らかなスポンジとホイップクリームを使用し、しっとりとしたケーキに仕上げました。天面にはいちごピューレを使用したソースをトッピングしております。冷蔵庫にて約3時間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・卵・小麦 その他20品目: 大豆



3

注文番号 J 502

締切 10/30(木)

クリスマスケーキ 米粉と豆乳(チョコ)

(給材開発/工場地: 福島)

30g

乳・卵・小麦を使用せず、米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジの間に、生チョコをイメージした2種類のクリームを重ね合わせたケーキです。冷蔵庫にて約3時間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 その他20品目: 大豆



4

注文番号 J 503

締切 10/30(木)

クリスマスケーキ 米粉と豆乳(いちご)

(給材開発/工場地: 福島)

30g

乳・卵・小麦を使用せず、米粉と豆乳で作ったスポンジの間にいちごミルクをイメージした濃厚なガナッシュ風クリームといちごジャムを練りこんだクリームを重ね合わせたケーキです。いちごの甘さと酸味が楽しめます。冷蔵庫にて約3時間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 その他20品目: 大豆



5

注文番号 J 505

締切 10/30(木)

クリスマスケーキ 純生ロール(ホワイト)

〔給材開発/工場地: 埼玉〕

28g

ふんわり柔らかなスポンジに北海道産の濃厚で口どけの良い純生クリームを約44%使用したホイップクリームを巻きました。上面に粉糖をトッピングして仕上げたロールケーキです。冷蔵庫にて約3時間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・卵・小麦 その他20品目: 大豆



6

注文番号 J 511

締切 11/10(月)

ペコちゃんクリスマスケーキ(チョコ)

〔SN食品/工場地: 佐賀〕

35g

ふわふわのチョコスポンジにチョコチップ入りのチョコクリームをサンドしました。冷蔵庫で解凍してください。

〈アレルギー〉 特定8品目: 卵・乳・小麦 その他20品目: 大豆



7

注文番号 J 512

締切 11/10(月)

ペコちゃんクリスマスケーキ

〔SN食品/工場地: 佐賀〕

35g

ふわふわとしたスポンジ生地に、練乳入りのホイップクリームとダイスカット苺をサンドしました。冷蔵庫で解凍してください。

〈アレルギー〉 特定8品目: 卵・乳・小麦 その他20品目: 大豆・ゼラチン



8

注文番号 J 521

締切 11/6(木)

雪のポンデドーナツ (Ca・Fe)

〔新栄物産/工場地: 長野〕

35g

もちもちとした食感の生地に、甘いグレーズを掛けたドーナツです。冷凍なので出来立ての食感をいつでもお楽しみいただけます。解凍してそのまま召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定8品目: 小麦・卵・乳 その他20品目: 大豆



9

注文番号 X134

締切 11/28 (金)

クリスマスゼリー (いちご味)

〔富士正食品/工場地：千葉〕

22g

ストロベリー果汁を使用した一口サイズのクリスマス用のゼリーです。
そのまま、または冷やして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



10

注文番号 J504

締切 11/5 (水)

クリスマスデザート (いちごゼリー)

〔給材開発/工場地：福島〕

40g

国内産のいちご果汁と酸味のあるクランベリー果汁を使用してクリスマスカラーの赤色を表現したゼリーです。2種類の果汁の特徴を生かし甘酸っぱく口当たりの爽やかなゼリーに仕上げました。鉄分・ビタミンCを強化しております。 〈アレルギー〉 特定8品目：なし その他20品目：なし



11

注文番号 A100

締切 11/14 (金)

照り焼きチキン

〔印南食品/工場地：兵庫〕 40g (32g + タレ8g) × 10

・ 国産の鶏肉(皮つきもも肉)をじっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。
甘辛い醤油風味のタレとともに真空パックしています。
(ボイル)凍ったまま 85℃～95℃のお湯で袋ごと 20 分間ボイルしてください。

〈アレルギー〉 特定8品目：小麦 その他20品目：鶏肉・大豆 コツミ：卵

12 月ご使用分
特別価格



12

注文番号 A085

締切 11/14 (金)

国産グリルチキン バラ凍

〔印南食品/工場地：兵庫〕

40g

国産の鶏肉を使用し、荒挽きにした肉を成形していますので、しっかりとした食感です。
薄味に仕上げているので、洋風、和風を問わず、色々なソースに合います。
(スチコン)凍ったままコンビモード 200℃、スチーム 60%で約10分加熱してください。
(焼)凍ったままオープン 200℃で約 15 分間加熱してください。
(蒸)凍ったまま 90℃程度で約 10 分間蒸してください。
(煮)凍ったまま好みの味付けで約 15～20 分間煮込んでください。

〈アレルギー〉 特定8品目：なし その他20品目：鶏肉・大豆 コツミ：卵・小麦

12 月ご使用分
特別価格



13

注文番号 A230

締切 11/14 (金)

チキンナゲット (Ca・Fe強化)

(マルイ食品/工場地:鹿児島)

20g

国産若鶏のムネ肉を使用したチキンナゲットです。卵、乳不使用です。
 (揚)凍ったまま 160℃~170℃の油で 3~4 分加熱してください。
 (スチコン)スチームオープンモード 180℃、スチーム量 50 の設定で予熱し、12 分
 程度加熱してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定8品目:小麦 その他20品目:大豆・鶏肉・豚肉



14

フィレオチキン

(カセイ食品/工場地:鹿児島)

注文番号 A237

40g

注文番号 A238

50g

国産の鶏肉をざっくりミンチしジューシーに仕上げました。パンのサンド
 にもご使用いただけます。

(揚)冷凍のまま 170℃の油で約4分揚げてください。
 (焼)200℃で 10 分~15 分焼いてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定8品目:小麦 その他20品目:鶏肉・大豆 卵・乳



15

注文番号 C292

締切 12/5 (金)

雪だるま蒲鉾ハーフ4mm

(日本 Wep 流通/工場地:滋賀)

250g

雪だるまの絵柄の板なしの蒲鉾です。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。
(4mm 幅でスライス加工しております。)

〈アレルギー〉 特定8品目:小麦 その他20品目:大豆



1本(250g)に
約47枚入り



16

注文番号 J085

締切 11/5 (水)

冬至デザート (はちみつゆずゼリー)

(給材開発/工場地:福島)

40g

はちみつの優しい甘さとほんのりとしたゆずの風味を生かした
 ゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。

〈アレルギー〉 特定8品目:なし その他20品目: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	ほうれん草 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 チョコ レート マ ス ケ ー キ	376	4.7	24.5	34.7	51	10	3	0.3	0.2	37	0.02	0.07	0	1.1	0.1
	原料配合														
	ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質)〈マレーシア・フィリピン〉43.46 砂糖 14.32 卵 13.44 チョコレート〈タイ・マレーシア〉9.66 小麦粉 7.84 ココアパウダー〈西アフリカ〉2.88 食用加工油脂 1.79 水あめ 0.56 ソルビトール 0.66 乳化剤 0.51 香料 0.14 pH調整剤 0.09 安定剤(増粘多糖類) 0.01 着色料(カロテノイド) φ 水 4.64														
② スト ロ ー マ ス ケ ー キ	346	2.8	21.1	36.5	44	8	2	0.2	0.2	26	0.02	0.05	1	0.2	0.1
	原料配合														
	ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、水あめ、乳糖、乳たんぱく質)〈マレーシア・フィリピン〉38.44 ゼリー(オリゴ糖、砂糖、洋酒) 21.42 砂糖 12.48 卵 12.20 小麦粉 7.79 いちごピューレ〈エジプト・チリ他〉2.21 食用加工油脂 1.63 水あめ 0.51 ソルビトール 0.60 増粘剤(ペクチン・加工でん粉) 0.55 乳化剤 0.46 香料 0.29 着色料(カロテノイド) 0.22 酸味料 0.09 pH調整剤 0.08 安定剤(増粘多糖類) 0.01 水 1.02														
③ 米 粉 と 豆 乳 マ ス ケ ー キ チ ョ コ	259	4.8	15.2	28.1	158	1	1	Tr	0.2	Tr	Tr	Tr	Tr	0.5	0.4
	原料配合														
	豆乳加工品〈マレーシア・カナダ他〉42.17 グラニュー糖 10.49 米粉〈新潟〉10.34 ココアパウダー〈ガーナ・コートジボワール他〉4.08 調整豆乳粉末 2.95 食用加工油脂 2.22 食用植物油脂 2.20 還元水あめ 1.48 食用油脂糖液乳化物 1.31 粗糖 1.27 黒みりん 0.63 あんずジャム 0.30 食塩 0.02 香料 0.83 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類) 0.76 乳化剤 0.49 膨張剤 0.46 着色料(カラメル) 0.20 安定剤(増粘多糖類) 0.07 酸味料 0.01 水 17.27														
④ 米 粉 と 豆 乳 マ ス ケ ー キ い ち ご	295	3.9	16.7	33.0	134	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.4	0.3
	原料配合														
	豆乳加工品〈マレーシア・カナダ他〉49.69 グラニュー糖 11.68 米粉〈新潟〉10.93 いちごジャム〈エジプト他〉10.12 食用植物油脂 3.59 調整豆乳粉末〈アメリカ・日本他〉2.68 還元水あめ 1.44 食用油脂糖液乳化物 1.28 粗糖 1.24 黒みりん 0.95 果糖 0.62 水あめ 0.34 乾燥いちごフレーク〈ペルー〉0.34 食塩 0.01 乳化剤 0.47 膨張剤 0.45 香料 0.33 増粘剤(CMC、加工でん粉、増粘多糖類) 0.27 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.10 着色料(アカビート色素) 0.10 酸味料 0.09 安定剤(増粘多糖類) 0.05 水 3.23														
⑤ 純 生 ロ ー マ ス ケ ー キ ホ ウ ケ ー キ	349	4.1	23.9	29.9	38	37	5	0.4	0.3	205	0.03	0.11	0	0.3	0.1
	原料配合														
	クリーム(乳製品)〈北海道〉44.80 卵 18.66 砂糖 17.05 小麦粉 11.92 食用加工油脂 2.50 粉糖 1.45 水あめ 0.78 ソルビトール 0.92 乳化剤 0.37 香料 φ 着色料(カロテノイド) φ 水 1.55														
⑥ ベ コ ッ チャ ン マ ス ケ ー キ (チ ョ コ)	318	6.9	15.2	42.3	80	31	7	0.6	0.5	130	0.05	0.15	0	0.6	0.2
	原料配合														
	液卵〈国内〉27.48 ホイップクリーム〈インドネシア他〉21.61 砂糖 19.09 小麦粉 14.78 チョコレート〈オーストラリア他〉5.96 油脂加工品 3.21 水あめ 2.58 ココア〈インドネシア他〉2.41 牛乳 1.09 粉糖 0.79 でん粉 0.17 乳化剤 0.64 膨張剤 0.17 pH調整剤 0.01 香料 0.01 カロテノイド色素 φ														
⑦ ベ コ ッ チャ ン マ ス ケ ー キ	314	6.9	14.7	42.7	77	34	10	0.7	0.5	130	0.05	0.15	15	0.9	0.2
	原料配合														
	液卵〈国内〉26.52 ホイップクリーム〈インドネシア他〉19.81 小麦粉 18.14 砂糖 17.22 いちご〈チリ〉7.65 水あめ 3.59 油脂加工品 3.57 粉糖 1.70 加糖練乳 0.60 ゼラチンパウダー 0.35 でん粉 0.17 乳化剤 0.52 膨張剤 0.09 着色料 0.02 pH調整剤 0.02 安定剤(加工デンプン) 0.02 香料 0.01														

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	ほうれん草 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
⑧ ツ(Ca・Fe)雪の ポンドーナ	438	2.4	27.6	44.9	-	300	2	2.9	0.1	16	0.01	0.03	0	0.2	0.7
原料配合															
ミックス粉(小麦粉、砂糖、ショートニング、粉末油脂、その他) 17.86 食用油脂 17.34 油脂加工食品(砂糖、植物油、デキストリン) 16.21 鶏卵 7.10 加工デンプン 21.13 卵殻カルシウム 0.66 ベーキングパウダー 0.34 ピロリン酸鉄 0.25 乳化剤 0.20 香料 0.01 水 18.90															
⑨ クリスマスゼリー (いちご味)	78	0.0	0.0	21.7	36	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.1
原料配合															
異性化液糖(アメリカ他) 21.67 還元水あめ 3.33 砂糖 1.67 ストロベリー濃縮果汁(ポーランド・チリ他) 0.33 果糖 0.13 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.10 酸味料 0.40 香料 0.15 アカダイコン色素 0.12 ラック色素 0.07 水 71.00															
⑩ クリスマスデザート (いちごゼリー)	88	0.1	Tr	23.0	45	2	1	4.0	Tr	Tr	Tr	Tr	100	0.4	0.1
原料配合															
ぶどう糖化糖液糖 7.00 グラニュー糖 6.00 粉あめ 5.00 果糖 4.50 いちご果汁(栃木・茨城他) 2.00 クランベリー果汁 1.50 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.20 酸味料 0.15 香料 0.15 ビタミン C 0.10 クエン酸第一鉄 Na 0.04 水 72.36															
⑪ 照り焼きチキン	178	13.6	11.0	7.2	-	5	19	0.6	1.3	31	0.08	0.12	2	0.0	1.1
原料配合															
鶏肉(鹿児島・宮崎他) 77.50 タレ【果糖ぶどう糖液糖 6.52 こいくちしょうゆ 3.91 酵母エキス 0.17 しょうゆ調味料 0.11】ぶどう糖 0.68 こいくちしょうゆ 0.34 発酵調味料 0.34 粉末状大豆たん白 0.32 食塩 0.32 酵母エキス 0.15 しょうゆ調味料 0.03 増粘剤(加工でん粉) 0.78 加工でん粉 0.32 水 8.51															
⑫ 国産グリルチキンバラ凍	165	18.2	8.3	6.0	-	5	23	0.5	0.9	24	0.08	0.11	3	0.5	0.6
原料配合															
鶏肉(鹿児島・宮崎他) 89.21 でん粉(タピオカ、馬鈴薯) 3.04 発酵調味料 2.79 ぶどう糖 1.52 砂糖 1.01 粉末状大豆たん白 1.01 食物繊維 0.51 しょうゆ(大豆、食塩) 0.51 食塩 0.30 香辛料 0.10															
⑬ チキンナゲット (Ca・Fe強化)	217	11.3	13.0	15.0	-	380	21	3.8	0.3	15	0.06	0.03	1	1.1	1.0
原料配合															
鶏肉(鹿児島・宮崎他) 34.18 つなぎ【コーンスターチ 1.75 パン粉 1.75】豚脂 2.10 粉末状大豆性たん白 1.72 しょうゆ 0.73 食塩 0.41 チキンスープ 0.23 香辛料 0.13 たん白加水分解物 0.05 おろしにんにく 0.02 衣【パン粉 7.61 小麦粉 4.52 コーングリッツ 3.63 植物油油脂 0.62 コーンスターチ 0.36 粉末状大豆たん白 0.25 食塩 0.24 しょうゆ 0.12 香辛料 0.08】揚げ油【なたね油 4.00 パーム油 1.00】炭酸 Ca 0.93 加工デンプン 0.08 増粘多糖類 0.04 ピロリン酸第二鉄 0.13 水 26.91															
⑭ フイレオチキン	150	17.6	5.6	8.4	-	5	24	0.3	0.6	7	0.08	0.08	2	0.2	0.8
原料配合															
鶏肉(鹿児島) 65.32 小麦粉 1.52 酵母エキス 0.52 食塩 0.39 衣【でん粉 3.24 コーンフラワー 1.75 小麦粉 1.60 コーングリッツ 1.05 パン粉 0.52 香辛料 0.25 食塩 0.24 ぶどう糖 0.05】揚げ油(大豆油、パーム油) 3.59 加工デンプン 0.87 水 19.09															
⑮ だるま蒲鉾ハニ	95	9.8	0.7	12.3	972	25	14	0.3	0.2	0	0.00	0.01	0	0.0	2.5
原料配合															
魚肉(スケソウタラ) (アメリカ) 84.95 澱粉(小麦、馬鈴薯) 7.19 発酵調味料 1.68 食塩 1.50 砂糖 0.72 小麦たん白 0.60 醸造酢 2.46 加工澱粉 0.48 着色料 0.40 水 0.02															
⑯ はちみつゆずデザート (冬)	92	Tr	Tr	23.9	33	Tr	Tr	1.2	Tr	0	0.00	Tr	300	0.4	0.1
原料配合															
グラニュー糖 10.00 粉あめ 6.00 果糖 5.00 はちみつ(ミャンマー) 2.00 ゆず果汁(高知) 0.50 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.41 ビタミン C 0.30 香料 0.23 酸味料 0.07 クエン酸第一鉄 Na 0.01 着色料(紅花黄) 0.01 水 74.47															



12月行事食注文書



学校 調理場名		様					
使用日	番号	注文番号	商品名	規格	メーカー	数量	〆切
	1	J500	クリスマスケーキ (チョコレート)	20g	給材開発	個	10/30(木)
	2	J501	クリスマスケーキ (ストロベリー)			個	
	3	J502	クリスマスケーキ (米粉と豆乳 チョコ)	30g		個	
	4	J503	クリスマスケーキ (米粉と豆乳 いちご)			個	
	5	J505	クリスマスケーキ (純生ロール (ホワイト))	28g		個	
	6	J511	ペコちゃんクリスマスケーキ チョコ	35g	SN 食品	個	11/10(月)
	7	J512	ペコちゃんクリスマスケーキ			個	
	8	J521	雪のポンデドーナツ (Ca・Fe)	35g	新栄物産	個	11/6(木)
	9	X134	クリスマスゼリー (いちご味)	22g	富士正食品	個	11/28(金)
	10	J504	クリスマスデザート (いちごゼリー)	40g	給材開発	個	11/5(水)
	11	A100	照り焼きチキン	40g×10	印南食品	袋	11/14(金)
	12	A085	国産グリルチキン バラ凍	40g		個	
	13	A230	チキンナゲット (Ca・Fe 強化)	20g	マルイ食品	個	11/14(金)
	14	A237	フィレオチキン	40g	カセイ食品	個	11/7(金)
		A238		50g		個	
	15	C292	雪だるま蒲鉾ハーフ 4 mm	250g	日本 Wep 流通	本	12/5(金)
	16	J085	冬至デザート (はちみつゆずゼリー)	40g	給材開発	個	11/5(水)

※上記価格はすべて税抜き価格です。



公益財団法人 熊本県学校給食会

TEL 096-357-1211

FAX 096-357-1216