

令和7年度3学期選定品のご案内

令和7年10月発行

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

いわしみぞれ煮 津田商店/工場地：岩手

共通選定品

注文番号 B230 40g×10

注文番号 B231 50g×10

いわしを大根おろしたっぷりの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重ならないように並べ、約20分間温めてください。



2

照焼チキンパティ Fe 強化 マルイ食品/工場地：鹿児島

共通選定品

注文番号 A095 60g×10

注文番号 A096 72g×10

国産の若鶏と生玉ねぎを使用し程よい食感で子どもたちにも人気のてりやき味に仕上げました。おいしさはそのままに、鉄を強化しました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・鶏肉・豚肉

【ボイル】時々攪拌しながら20分程度加熱してください。

【スチコン】スチームオーブンを100℃、スチーム100%の設定で温めて袋のままスチームオーブンに入れ、30分程度加熱してください。



3

南瓜コロッケ

トクスイフーズ/工場地：北海道

共通選定品

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。



共通選定品

4

Ca たっぷりオムレツ(プレーン)

キューピー/工場地：山梨

(バラ) 注文番号 E025 40g

(バラ) 注文番号 E026 60g

(真空) 注文番号 E027 40g×10

(真空) 注文番号 E028 60g×10

カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。さまざまなソースに合うよう、シンプルな味付けにしました。

【アレルギー】特定8品目：卵 20品目：大豆

【揚】〈バラ〉160～170℃で3～4分程度揚げてください。

【ボイル】〈真空〉約95℃で約12分程度加熱してください。

【スチコン】〈バラ〉90℃で10～15分程度加熱してください。

〈真空〉90℃で20分程度加熱してください。



共通選定品

5

果汁たっぷり国産りんごゼリー (VC&Fe)

ニチレイフーズ/工場地：長崎

注文番号 JO41 40g

国産のりんご果汁90%とピューレ10%を使用し、りんごそのものを食べているような味わいに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：りんご



今回は10月17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。

注文番号 A231 1kg

【焼】180℃に温めておいたオーブンで約6分間加熱してください。



注文番号 J111 40g

	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	
①	256	12.4	18.4	10.3	-	190	26	1.8	1.1	6	Tr	0.20	Tr	0.8	1.4
み ぞ れ 煮	原料配合														
	いわし<青森・北海道他> 70.00 大根<岩手・熊本他> 9.45 砂糖 5.81 しょうゆ 2.86 でん粉 1.05 本みりん 0.85 食塩 0.48 水 9.50														
②	221	11.6	12.9	14.5	-	59	27	3.9	0.4	18	0.07	0.05	1	1.3	1.0
パ テ イ F e 強 化	原料配合														
	鶏肉<鹿児島・宮崎他> 35.67 玉ねぎ 11.50 つなぎ【パン粉 5.55 粉末状植物性たん白 0.40】 豚脂 5.55 粒状 植物性たん白 4.76 砂糖 0.72 魚醤 0.56 発酵調味料 0.40 食塩 0.37 香辛料 0.08 ピロリン酸鉄 0.12 タレ 【砂糖 4.57 みりん 2.28 しょうゆ 1.92 チキンエキス 0.38 ワイン 0.38 醸造酢 0.38 玉ねぎエキス 0.03 おろししょうが 0.03 増粘剤(加工デンプン、キサンタン) 0.63 カラメル色素 0.08 酒精 0.03】 揚げ油(なたね油・ パーム油) 4.17 水 19.44														

	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	けいふ 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
③ 南瓜 コロッケ	178	4.5	3.2	34.6	-	208	20	3.6	0.4	103	0.09	0.04	12	2.5	0.6
	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														
④ オムレツ C たつぷり フレンチ	202	7.5	15.6	8.0	-	228	7	1.1	0.8	94	0.04	0.26	0	0.0	1.0
	原料配合 液卵〈群馬・栃木他〉58.70 油脂加工品(植物油脂、卵黄、食塩) 12.50 でん粉発酵調味料 1.40 食用卵殻粉 0.50 植物油脂 0.20 トレハロース 4.30 加工でん粉 3.70 水 18.70														
⑤ 産果 りんご 汁 たつぷり ー	101	0.1	0.2	24.7	13	3	4	4.0	0.0	0	0.00	0.00	100	0.0	0.0
	原料配合 りんご濃縮果汁〈長野・青森他〉22.53 糖類【水あめ 6.98 砂糖 5.71】 りんごピューレ〈福島・長野他〉10.00 加工でん粉 0.71 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.49 ビタミン C 0.05 クエン酸鉄 Na0.04 水 53.49														



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	けいふ 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 恐竜 チキン ナゲット	266	14.7	17.0	13.5	-	3	16	0.2	0.4	17	0.05	0.06	2	0.0	1.1
	原料配合 鶏肉〈佐賀・福岡他〉40.30 鶏皮〈佐賀・福岡他〉8.50 植物油脂(パーム) 4.10 つなぎ【粉末状植物性たん白 1.90 小麦粉 1.10】 発酵調味料 2.60 酵母エキス 0.80 食塩 0.50 砂糖 0.40 しょうゆ 0.10 香辛料φ 衣【小麦粉 6.50 コーンフラワー 3.20 でん粉 1.20 植物油脂 1.20 果糖ブドウ糖液糖 0.30 粉末状植物性たん白 0.20 砂糖 0.10 ブドウ糖 0.10 食塩 0.10 発酵調味料 0.10 香辛料φ 大豆粉φ】 着色料(パプリカ粉末、アナトー)φ 調味 料(アミノ酸等)φ 酸味料φ 揚げ油(パーム油) 3.90 水 22.80														
② 豆乳 いちご ムース	141	0.5	5.3	22.9	0	2	4	0.2	0.0	0	0.00	0.00	100	0.0	0.0
	原料配合 水飴 15.00 豆乳〈国内〉14.50 砂糖 11.10 植物油脂 5.00 いちご濃縮果汁〈イタリア・ドイツ〉1.00 ゲル化 剤(増粘多糖類) 0.85 香料 0.17 メタリン酸ナトリウム 0.15 乳化剤 0.10 ビタミン C 0.10 酸味料 0.05 着色料 (クチナシ) 0.02 水 51.96														



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