

2月行事食のご案内

R7.11月発行

2026年の節分は2月3日です。節分は一年の最後に新しい年を元気に過ごせるようお願いの行事です。豆をまくときに唱えられている「鬼は外!」、「福は内!」の言葉は、福をもたらす福の神は家の中へ、厄災を招く鬼は外へという意味があります。また、福豆を食べることで体内に福を取り込んで、新たな年を無病息災で過ごせますように、という願いが込められています。

1

節分豆

給材開発/工場地：福岡

締切：1月7日(水)

注文番号 W076 8g/個

独自製法で食感良く、香ばしく焼き上げた国産大豆(主に北海道産)と砂糖で輪掛けした大豆をミックスし、食べやすく仕上げました。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：大豆

コンタミ：落花生・小麦・乳・えび・くるみ



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
422	30.4	17.5	45.7	4	130	190	6.2	3.4	1	0.11	0.21	1	15.8

原料配合

大豆〈北海道他〉50.00 りんかけ大豆【大豆〈北海道他〉31.17 砂糖18.83】

2

節分ミックス

新栄物産/工場地：新潟

締切：1月6日(火)

注文番号 W077 10g/個

国産大豆とあられを詰め合わせました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

コンタミ：えび・卵・乳・落花生



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
346	19.4	10.2	51.3	310	96	133	3.8	2.0	1	0.38	0.15	2	11.0

原料配合

煎り大豆〈北海道〉50.00 もち米〈タイ〉28.90 醤油5.81 砂糖1.42 あおさ0.32 加工デンプン13.55

締切：1月20日(火)

(公財)熊本県学校給食会

3 ふくまめ

シオヤマノ工場地：熊本

注文番号 W078 8g/個

北海道産の煎り大豆と大豆に砂糖・水飴でリンカケにしたものをミックスし、節分を楽しんで食べていただけるような商品です。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：大豆

コンタミ：落花生・カシューナッツ



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 活性当量	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	
417	26.3	15.1	52.9	4	110	170	5.3	2.9	1	0.10	0.18	1	13.6	0.0

原料配合

大豆〈北海道〉70.00 砂糖28.56 水飴1.44

4 手巻きのり

通宝ノ工場地：熊本

注文番号 U540 1/2カット/個

(1袋2枚入り)

注文番号 U541 1/4カット/個

(1袋4枚入り)

手巻きのりを2分の1、4分の1サイズにカットしたものです。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

コンタミ：えび・かに

締切：1月14日(火)

熊本市産

1/4カット

1/2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	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	
297	41.4	3.7	44.3	530	280	300	11.0	3.6	2300	0.69	2.33	210	36.0	1.3

原料配合

乾のり(のり)〈熊本市〉100.00

5 オニ蒲鉾ハーフ 4mm

日本 Wep 流通ノ工場地：滋賀

注文番号 C293 250g/本

締切：1月9日(金)

節分の鬼をイメージした絵柄の板なしのスライス蒲鉾です。袋のままボイル、スチーム可能です。開封して汁物に投入して調理するのも可能です。蒲鉾の色味も落ちることはありません。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆



1本(250g)に約47枚入り

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	
95	9.8	0.7	12.3	-	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〉84.46 澱粉(小麦、馬鈴薯)7.07 発酵調味料1.65 食塩1.47 砂糖0.71 小麦たん白0.59 醸造酢2.42 加工澱粉0.47 着色料(フラボノイド、クチナシ、コチニール、カロチノイド)1.12 水0.04 調味料(アミノ酸)、乳化剤は醸造酢を含む

Happy Valentine Day

締切:12月17日(水)

6

チョコプリン 給材開発/工場地: 福島 (アレルギー 28 品目不使用)

注文番号 J159 40g/個

(通常パッケージと注文番号、価格が異なります)

ココアパウダーとカカオマスを使用して作ったチョコプリンです。
食物繊維と鉄分を強化しました。

[アレルギー]特定8品目:なし その他 20 品目:なし

バレンタイン
パッケージ♡
特別価格!!



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	レノール 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
122	1.0	1.8	32.9	41	1	Tr	2.5	0.0	0	0.00	0.00	0	6.0	0.1
原料配合														
グラニュー糖<北海道>10.20 粉あめ10.00 ポリデキストロース7.66 ココアパウダー3.00 カカオマス2.00 果糖 1.50 食塩0.05 増粘剤(加工でん粉)2.20 ゲル化剤(増粘多糖類)0.48 香料0.30 ピロリン酸第二鉄0.28 水62.33														

7

ハート型杏仁豆腐ミックス 給材開発/工場地: 福島

注文番号 X186 1 kg
(固形量約 650g)

淡いピンク色とハートの形が可愛い杏仁豆腐です。
シロップは全量使用できますので、フルーツやヨーグルトと
和えて美味しく召し上がれます。
(ピンクと白の割合5:5)

[アレルギー]特定8品目:乳 その他 20 品目:大豆

締切:12月17日(水)



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	レノール 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
81	0.0	2.2	16.1	1	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.3	0.0
原料配合														
砂糖<北海道>9.99 ブドウ糖果糖液糖7.50 植物性油脂2.18 乳製品0.37 寒天0.33 こんにゃく0.01 ゲル化剤(増 粘多糖類)1.41 着色料(野菜色素)、香料0.62 酸味料0.10 乳化剤0.03 乳酸Ca0.01 水77.45														



2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
	W076	① 節分豆	給材開発	8 g	個	1/7 (水)
	W077	② 節分ミックス	新栄物産	10 g	個	1/6 (火)
	W078	③ ふくまめ	シオヤマ	8 g	個	1/20 (火)
	U540	④ 手巻きのり	通宝	1/2 カット	個	1/14 (水)
	U541			1/4 カット	個	
	C293	⑤ オニ蒲鉾 ハーフ 4mm	日本 Wep 流通	250g (47 枚/本)	本	1/9 (金)
	J159	⑥ チョコプリン (アレルギー 28 品目不使用) バレンタインパッケージ	給材開発	40 g	個	12/17 (水)
	X186	⑦ ハート型杏仁 豆腐ミックス	給材開発	1 kg	kg	12/17 (水)



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