

# 3・4月行事食のご案内



ひな祭りのお祝いでは、ひなあられや菱餅など、特別な意味が込められた食べ物を用意するのが習わしです。

ひなあられは、基本的にピンク・黄・緑・白の4色が多く、春夏秋冬の四季を意味しており、1年を通してのお子様の健やかな成長を祈るという意味が込められています。

ひな祭りのお祝いで用意する食べ物には、さまざまな由来があり、すてきな意味が込められています。



## 1 ひなあられ(小麦大豆不使用) 新栄物産/工場地：新潟

締切：2月3日(火)

注文番号 W090 7g

アレルギー不使用の安全・安心なひなあられです。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし  
コンタミ：えび・卵・乳・小麦



## 2 ひなあられ シオヤマ/工場地：熊本

注文番号 W094 10g

ひなあられには欠かせない4色のあられです。甘いあられの中に醤油をミックスし、よりいっそう美味しく食べやすいようにしました。

【アレルギー】特定8品目：小麦 その他20品目：大豆  
コンタミ：乳・卵・落花生・えび・かに



締切：2月3日(火)

## 3 ひなあられ 給材開発/工場地：兵庫

注文番号 W092 9g

厳選された国内産のもち米を使用し、シンプルに塩のみで味付けした風味豊かなひなあられです。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし  
コンタミ：卵・乳・小麦・落花生・えび



締切：1月29日(木)

## 4 さくらもち カセイ食品/工場地：愛知

注文番号 J029 45g

国産のもち米と桜葉にも国産原料を使用し、甘さをおさえ、さっぱりと上品な味わいに仕上げた桜餅です。

自然解凍(約2時間～3時間)でお召し上がり下さい。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし



3月使用締切：2月3日(火)

4月使用締切：3月6日(金)

## 5 ポンデドーナツいちごミルク(Ca・Fe) 新栄物産/工場地：長野

注文番号 J531 25g

もちもち食感のいちごミルク味のドーナツです。  
生地にはいちごピューレを配合しています。

【アレルギー】特定8品目：小麦・卵・乳  
その他20品目：大豆



使用日3週間前

鉄・カルシウム強化

## 6 ひなゼリーミニ 富士正食品/工場地：千葉

締切：2月6日(金)

注文番号 X152 22g

ひなまつり用のももゼリーです。食べやすい22gのポーションタイプで常温にて保存可能です。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：もも



## 7 お祝いケーキ(チョコレート) 給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J506 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。冷蔵庫で(3℃～10℃)で約3時間かけて解凍してください。

【アレルギー】特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆

3月使用締切：2月4日(水)  
4月使用締切：3月4日(水)



## 8 お祝いケーキ(ストロベリー) 給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J507 20g

ふんわり柔らかなスポンジとホイップクリームをそれぞれ2層にすることで、しっとりとしたケーキに仕上げました。いちごソースをトッピングしております。冷蔵庫で(3℃～10℃)で約3時間かけて解凍してください。

【アレルギー】特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆

3月使用締切：2月4日(水)  
4月使用締切：3月4日(水)



## 9 お祝いケーキ(米粉と豆乳 チョコ) 給材開発/工場地：福島

注文番号 J508 30g

乳・卵・小麦を使用せずに仕上げたチョコケーキです。米粉と豆乳とチョコを使用したスポンジに、2種類のクリーム(生チョコをイメージしたガナッシュ風クリームと甘くなめらかなチョコクリーム)を重ね合わせたケーキです。チョコソースをトッピングしております。冷蔵庫で(3～10℃)で約3時間かけて解凍してください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：大豆

3月使用締切：2月4日(水)  
4月使用締切：3月4日(水)



## 10 お祝いケーキ(米粉と豆乳 いちご) 給材開発/工場地：福島

注文番号 J509 30g

乳・卵・小麦を使用せずに仕上げたいちごケーキです。米粉と豆乳で作ったスポンジに、2種類のクリーム(イチゴミルクをイメージした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るケーキです。冷蔵庫で(3℃～10℃)で約3時間かけて解凍してください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：大豆

3月使用締切：2月4日(水)  
4月使用締切：3月4日(水)



# 11 お祝いケーキ 純生ロール(ホワイト) 給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J510 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。粉糖をトッピングして仕上げたロールケーキです。冷蔵庫で(3℃～10℃)で約3時間かけて解凍してください。

【アレルギー】 特定8品目：乳・卵・小麦 その他20品目：大豆

3月使用締切：2月4日(水)

4月使用締切：3月4日(水)



# 12 桜のケーキ 新栄物産/工場地：東京

注文番号 J516 40g

いちごムースケーキにホイップクリーム、桜型チョコプレートをトッピングした春らしい商品です。冷蔵庫(約5℃)解凍約1時間、室温(約25℃)解凍約20分です。

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

3月使用締切：2月5日(木)

4月使用締切：3月5日(木)



# 13 お祝いデザート(いちごのジュレ) 給材開発/工場地：福島

注文番号 J084 50g

国内産のいちご果汁(とちおとめ)と隠し味にクランベリー果汁を使用しました。いちごの甘酸っぱさとクランベリーの酸味が口当たり爽やかなゼリーです。鉄分を強化しております。自然解凍で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

3月使用締切：2月4日(水)

4月使用締切：3月4日(水)



# 14 お祝いデザート(さくらのジュレ) 給材開発/工場地：福島

注文番号 J087 50g

お祝いの時期にふさわしい「桜」のフレーバーを使用したゼリーです。鉄分を強化しております。自然解凍で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

3月使用締切：2月4日(水)

4月使用締切：3月4日(水)



# 15 お祝いゼリー(りんご味) 富士正食品/工場地：千葉

注文番号 X157 22g

お祝い用のりんごゼリーです。食べやすい22gのポーションタイプで常温にて保存可能です。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：りんご

3月使用締切：2月13日(金)

4月使用締切：3月13日(金)



**冷凍**

締切：使用日2週間前

**16 徳島県産 菜の花** 給材開発/工場地：徳島

注文番号 F225 500g

ボイルした徳島県産の「菜の花」を凍結いたしました。  
旬の食材としてご利用ください。袋のまま流水解凍後、  
軽く水洗いし、加熱してご使用ください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし

汁物、ごま和え  
ちらし寿司等**17 姫はまぐり** トクスイフーズ/工場地：長崎

注文番号 C225 500g

サイズが小さめのはまぐりのむき身をIQF(瞬間バラ凍結)に  
しました。和・洋・中などの様々な料理にご利用いただけます。  
凍ったまま各種料理に入れ、加熱調理してください。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし  
コンタミ：えび・いか**冷凍**

締切：使用日2週間前

吸い物  
シチュー等**18 ひなまつり蒲鉾ハーフ4mm**  
日本Wep流通/工場地：滋賀

注文番号 C294 250g

ひなまつりのお内裏様とお雛様をイメージした絵柄の板なし  
の蒲鉾です。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

**冷蔵**

締切：2月6日(金)

1本250g  
約47枚入**19 GK白巻かまぼこ 祝スライス5mm**  
日本Wep流通/工場地：滋賀

注文番号 C295 1kg

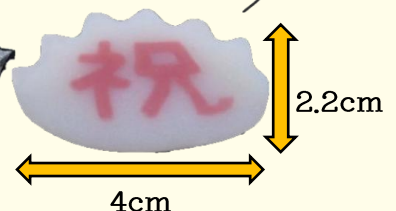
祝の文字入りの蒲鉾です。「卒業」「入学」などのお祝い献立に  
ピッタリです。アレルギーフリーの商品ですので安心して  
お召し上がりいただけます。

【アレルギー】特定8品目：なし その他20品目：なし

**冷蔵**

締切：2月13日(金)

1kg約312枚入

**20 果物の恵み(白桃のジュレ)** 給材開発/工場地：福島

注文番号 J081 50g

国産のピーチ果汁、白桃果肉を約40%(4倍濃縮果汁)使用した2  
層ゼリーです。みずみずしく上質な甘みのある白桃の味わいが  
特徴です。自然解凍で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：もも

締切：使用日2週間前



# 21 果物の恵み(蜜柑のジュレ) 給材開発/工場地：福島

締切：使用日2週間前

注文番号 J082 50g

国産のみかん果汁、果肉を約62%(5倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。ゼリーとソースを合わせて食べることで、甘酸っぱい果汁感とみかんの果肉感を楽しんでいただけます。自然解凍で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

栄養成分・原料配合(可食部 100g あたり)

	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 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
① ひな あられ (小麦大豆不使用)	360	3.0	0.6	85.6	1	4	12	0.5	0.7	0	0.04	0.01	0	0.3	0.0
	原料配合														
	もち米<タイ>49.05 砂糖 <タイ・オーストラリア他> 28.09 寒天 0.09 加工デンプン 22.73 着色料(ベニコウジ、クチナシ)0.04														
② ひな あられ	244	3.7	0.5	56.6	-	3	8	0.2	0.7	0	0.02	0.02	0	0.4	0.5
	原料配合														
	もち米<県産>81.80 砂糖 8.60 粉砂糖 5.60 醤油 3.20 ジャがいもでん粉 0.53 着色料(紅麴・紅花黄色・クチナシ)0.20 食塩 0.07														
③ ひな あられ	425	3.2	8.5	85.3	-	2	5	0.1	0.7	0	0.03	0.01	0	0.4	1.0
	原料配合														
	もち米<兵庫・北海道他>91.00 オリーブ油 8.00 食塩 1.00														
④ さくら もち	250	4.1	0.5	60.2	-	18	17	0.7	0.7	0	0.04	0.02	0	1.8	0.2
	原料配合														
	こしあん[小豆 <北海道> 23.03 砂糖 12.28 麦芽糖 4.61 食塩 0.04 寒天 0.04] もち米 <北海道・熊本> 29.35 麦芽糖 7.79 桜葉塩漬 0.20 食塩 0.08 トレハロース 7.79 着色料(クチナシ)0.01 水 14.78														
⑤ いちご ミルク (C・F・e)	463	1.9	29.2	48.1	-	190	2	1.6	0.1	11	0.01	0.03	0	0.2	0.6
	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)17.25 食用油脂 16.60 油脂加工食品(砂糖、植物油、デキストリン)16.39 全卵 4.76 砂糖 2.86 いちごピューレ 0.95 加工デンプン 20.41 ビートレッド 0.48 香料 0.46 卵殻カルシウム 0.33 ベーキングパウダー 0.32 乳化剤 0.19 酸味料 0.17 ピロリン酸鉄 0.10 エタノール 0.05 L-アスコルビン酸 0.01 水 18.67														
⑥ ひな ゼリー ミニ	79	0.0	0.0	22.0	20	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 <国内> 21.00 還元水あめ 4.00 砂糖 1.73 ピーチ濃縮果汁 <アメリカ> 1.40 果糖 0.13 ゲル化剤 1.10 酸味料(クエン酸、クエン酸 Na)0.23 香料(ピーチフレーバー)0.07 消泡剤(加工助剤)0.03 水 70.31														



## 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
⑦ お祝いケーキ (チョコレート)	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・フィリピン他＞43.46 砂糖 14.32 卵 13.44 チョコレート＜アフリカ・中南米他＞9.66 小麦粉 7.84 ココアパウダー＜西アフリカ・アメリカ他＞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														
⑧ お祝いケーキ (ストロベリー)	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・フィリピン他＞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 酸味料 0.09 着色料(カロテノド) 0.22 pH調整剤 0.08 安定剤(増粘多糖類) 0.01 水 1.02														
⑨ お祝いケーキ (米粉と豆乳チョコ)	259	4.8	15.2	28.1	-	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 10.94 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														
⑩ お祝いケーキ (米粉と豆乳いちご)	295	3.9	16.7	33.0	-	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 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														
⑪ お祝いケーキ (純生クリーム)	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														
⑫ 桜のケーキ	270	3.6	19.3	23.9	-	51	7	0.1	0.2	29	0.02	0.10	4	0.2	0.1
	原料配合														
	乳等を主要原料とする食品＜マレーシア・国内他＞33.66 スポンジケーキ(液鶏卵・小麦粉・砂糖・植物油脂・その他) 10.97 砂糖 9.07 いちご砂糖漬け 7.30 クリームチーズ 5.84 チョコレート 4.20 加糖脱脂れん乳 2.33 加糖れん乳 1.12 ゼラチン 0.95 粉あめ 0.91 レモンジュース 0.73 植物油脂 0.73 脱脂粉乳 0.68 バター 0.32 ホエイパウダー 0.18 ソルビトール 0.49 乳化剤 0.45 加工デンプン 0.37 香料 0.09 安定剤(増粘多糖類) 0.05 着色料(紅花赤・紅花黄・ウコン・カロテノイド) 0.02 膨張剤 0.02 水 19.52														
⑬ お祝いデザート (いちごのジュレ)	64	0.1	Tr	16.9	40	2	2	1.3	Tr	Tr	Tr	Tr	7	0.3	0.1
	原料配合														
	ぶどう糖果糖液糖＜アメリカ他＞10.00 グラニュー糖 4.00 いちご果汁＜栃木・茨城他＞3.00 果糖 3.00 クランベリー果汁 1.00 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.10 酸味料 0.30 香料 0.10 クエン酸第一鉄 NaO.01 水 77.49														
⑭ お祝いデザート (ぶどうのジュレ)	79	Tr	0.2	20.1	35	Tr	Tr	1.2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.1
	原料配合														
	グラニュー糖 8.00 粉あめ 7.00 果糖 4.00 食用加工油脂 0.30 食塩 0.08 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.50 香料 0.55 酸味料 0.05 着色料(アントシアニン) 0.02 クエン酸第一鉄 NaO.01 水 78.49														

	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	β-カロテン 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
⑮ りんご 味のゼリー	80	0.0	0.0	22.2	30	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 21.00 還元水あめ 4.00 砂糖 1.73 りんご濃縮果汁〈国内〉 1.40 果糖 0.13 ゲル化剤 1.10 酸味料(クエン酸、クエン酸鉄 Na) 0.30 香料(アップルフレーバー) 0.08 消泡剤(加工助剤) 0.03 水 70.23														
⑯ 徳島県産 菜の花	28	4.7	0.1	4.3	7	140	19	1.7	0.4	200	0.07	0.14	44	4.3	0.0
	原料配合														
	菜の花〈徳島〉 100.00														
⑰ 姫はまぐり	79	14.9	1.5	2.9	490	130	69	3.9	2.5	16	0.15	0.27	1	0.0	1.2
	原料配合														
	はまぐり〈タイ・ミャンマー〉 100.00														
⑱ ひなまつり 蒲鉾 4mm	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(スケソウダラ)〈アメリカ〉 84.76 澱粉(小麦、馬鈴薯) 7.26 発酵調味料 1.70 食塩 1.51 砂糖 0.73 小麦たん白 0.61 醸造酢 2.48 調味料(アミノ酸等) φ 加工澱粉 0.48 乳化剤 φ 着色料(フラボノイド、コチニール) 0.47														
⑲ 祝スライス 5mm 白巻きかまぼこ	95	8.3	0.5	14.1	-	25	15	0.3	0.2	0	0.00	0.01	0	0.0	2.0
	原料配合														
	魚肉(スケソウダラ)〈アメリカ・ロシア〉 85.50 馬鈴薯澱粉 3.10 砂糖 2.50 発酵調味料 1.70 食塩 1.70 還元水飴 0.20 なたね油 0.10 加工澱粉 5.00 着色料(クチナシ 0.1 トマトリコピン 0.1)														
⑳ 白桃の ジュレ 果物の恵み	83	0.4	Tr	21.1	5	1	2	0.6	Tr	0	Tr	Tr	11	0.6	0.0
	原料配合														
	グラニュー糖 13.00 白桃シロップ漬け〈山形他〉 12.00 ピーチ果汁〈山梨・長野他〉 7.20 ぶどう糖果糖液糖 2.80 果糖 1.20 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.02 香料 0.22 酸味料 0.07 着色料(クチナシ) φ 水 62.49														
㉑ 蜜柑の ジュレ 果物の恵み	69	0.3	Tr	18.6	40	4	5	0.1	Tr	29	0.04	0.02	16	1.6	0.1
	原料配合														
	みかんシロップ漬け〈神奈川・静岡他〉 16.00 みかん果汁〈神奈川他〉 9.20 グラニュー糖 7.20 果糖 1.60 ポリデキストロース 1.60 ぶどう糖果糖液糖 1.20 トレハロース 1.10 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.06 香料 0.26 酸味料 0.14 着色料(アントシアニン) 0.03 水 60.61														



# 3・4月行事食注文書



(公財)熊本県学校給食会



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	締切
	1	W090	ひなあられ (小麦大豆不使用)	7g	新栄物産	個	2/3(火)
	2	W094	ひなあられ	10g	シオヤマ	個	2/3(火)
	3	W092	ひなあられ	9g	給材開発	個	1/29(木)
	4	J029	さくらもち	45g	カセイ食品	個	3月使用 2/3(火) 4月使用 3/6(金)
	5	J531	ポンデドーナツいちご ミルク(Ca・Fe)	25g	新栄物産	個	3週間前注文
	6	X152	ひなゼリーミニ	22g	富士正食品	個	2/6(金)
	7	J506	お祝いケーキ(チョコレート)	20g	給材開発	個	3月使用 2/4(水) 4月使用 3/4(水)
	8	J507	お祝いケーキ(ストロベリー)	20g		個	
	9	J508	お祝いケーキ (米粉と豆乳 チョコ)	30g		個	
	10	J509	お祝いケーキ (米粉と豆乳 いちご)	30g		個	
	11	J510	お祝いケーキ (純生ロール ホワイト)	28g		個	
	12	J516	桜のケーキ	40g	新栄物産	個	3月使用 2/5(木) 4月使用 3/5(木)
	13	J084	お祝いデザート (いちごのジュレ)	50g	給材開発	個	3月使用 2/4(水) 4月使用 3/4(水)
	14	J087	お祝いデザート (さくらのジュレ)	50g		個	
	15	X157	お祝いゼリー(りんご味)	22g	富士正食品	個	3月使用 2/13(金) 4月使用 3/13(金)
	16	F225	徳島県産 菜の花	500g	給材開発	袋	2週間前注文
	17	C225	姫はまぐり	500g	トクスイ フーズ	袋	2週間前注文
	18	C294	ひなまつり蒲鉾ハーフ 4mm	250g	日本 Wep 流通	本	2/6(金)
	19	C295	GK 白巻きかまぼこ 祝スライス 5mm	1 kg		kg	2/13(金)
	20	J081	果物の恵み(白桃のジュレ)	50g	給材開発	個	2週間前注文
	21	J082	果物の恵み(蜜柑のジュレ)	50g		個	



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