

令和8年度1学期選定品のご案内

R8.1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 いわしのトマト煮

津田商店/工場地：岩手

共通選定品

注文番号 B280 40g×10

注文番号 B281 50g×10

いわしをケチャップベースのトマトソース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：なし 20品目：なし

【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分温めてください。

アレルギーフリー商品



2 国産あじフライ

あおさ入り

鉄分カルシウム強化

極洋/工場地：熊本

共通選定品

注文番号 B015 40g

注文番号 B016 50g

国産のあじをベトナムで加工し、国内工場ブレンドしたあおさ入りのパン粉を付けました。あおさの香り・味が感じられるあじフライです。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：なし
コンタミ：えび・かに

【揚】170℃～180℃の油で、〈40g〉約3～4分、
〈60g〉約4分揚げてください。



3 彩り野菜とキャベツの

ミンチカツ <Fe・Ca> エム・シーシー食品/工場地：兵庫

共通選定品

注文番号 A200 40g

注文番号 A201 60g



玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と見た目に具沢山のミンチカツに仕上げ、さらにキャベツを加えることで自然な甘みと風味をプラスしております。国産の鶏肉と豚肉を使用し、お肉と野菜本来のうまみがわかりやすいよう、シンプルに仕上げてあります。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・鶏肉・豚肉

【場】約170℃～180℃の油で〈40g〉約5分 〈60g〉約6分揚げてください。

4 国産鶏と豚のミートボール <Fe・Ca>

共通選定品

エム・シーシー食品/工場地：兵庫

注文番号 A560 1kg

乳・卵不使用

国産の鶏肉、豚肉、たまねぎを使用し、ふっくらジューシーなミートボールに仕上げました。(約190個～230個入り)



【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：鶏肉・豚肉

【場】150℃程度の油で3～4分程度揚げてください。

【煮】一度油調した後に煮込んでください。

【焼】200℃のオーブンで約12分～13分ほど焼いてください。

【蒸】約10分蒸してください。

5 春巻 Fe (米粉入り)

ニチレイフーズ/工場地：宮城

共通選定品

注文番号 D090 35g

注文番号 D091 50g

皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)はすべて国産を使用しております。不足しがちな鉄分を加えました。



【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：豚肉・大豆

【場】170～180℃の油で〈35g〉約4分半 〈50g〉約5分半揚げてください。

6 青うめゼリー

給材開発/工場地：福島

共通選定品

注文番号 J065 40g

和歌山県産の梅果汁を約10%使用した口当たりさわやかな梅ゼリーです。鉄分・食物繊維・ビタミンCを強化しました。自然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 20品目：なし

初夏にピッタリ!!
「梅の日」にも
おすすめ!



7 レモンゼリー

セリア・ロイル/工場地：福岡

共通選定品

注文番号 J079 40g

国産レモン果汁を使用したアレルギー 28 品目不使用のゼリーです。鉄分、カルシウム、ビタミンC、食物繊維を強化しました。自然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 20品目：なし



県内選定品とは、共通選定品とは別に熊本県がおすすめする新商品です。今回は R7 年 12 月 15 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。

1 たっぷりイカカツ (Ca・Fe)

新栄物産/工場地：岩手

県内選定品

注文番号 B145 40g

注文番号 B146 60g

「かみかみメニュー」
にもおすすめ!

乳・卵不使用



イカの耳(固形部分)と胴(すり身部分)のみを使用したイカカツです。魚のすり身不使用ですので、イカの味と食感がしっかり味わえます。CaとFeを強化しております。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：いか・大豆

【揚】約170~180℃で、5分~5分30秒程度揚げてください。

2 ひよこ豆コロッケ (Ca・Fe)

SN 食品/工場地：静岡

県内選定品

注文番号 D025 40g

注文番号 D026 60g

ひよこ豆のペーストにつぶつぶ食感のひよこ豆クラッシュを加えました。なめらかな口当たりの中に、食感のアクセントも楽しめるコロッケです。カルシウムと鉄分を強化しています。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆
コンタミ：えび・卵・乳・いか・牛肉・ごま
さけ・鶏肉・豚肉・ゼラチン

【揚】180℃で4分程揚げてください。
※浮かび上がって2分以上たつとパンクする恐れがあります。

摂取しにくい豆類を
コロッケで!!



3 とびうおボール(卵抜き)

給材開発/工場地：鹿児島

県内選定品

注文番号 G055 1kg

国内産「とびうお」の落とし身をたっぷり使用し、馬鈴薯でん粉と食塩、水のみでシンプルに作りました。つなぎに卵を使用しておりません。
1個あたり8~10gで、約100個以上入っております。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

【煮】沸騰した煮汁に入れ、約5~10分間煮込んでください。

汁物や
煮物にも!



4 シークワーサーゼリー

給材開発/工場地：福島

県内選定品

注文番号 J075 40g

シークワーサーのさわやかな香りと酸味を感じつつも、食べやすいように甘みも感じるゼリーに仕上げました。
ビタミンC、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 20品目：なし

沖縄県産
シークワーサー
使用



共通選定品 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	β-カロチン 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
① いわしの トマト煮	261	12.8	18.5	10.8	-	280	27	1.7	1.1	12	0.01	0.23	Tr	1.0	1.1
	原料配合 いわし〈青森・北海道他〉70.00 トマトケチャップ〈チリ・アメリカ他〉9.45 砂糖5.13 本みりん2.85 たまねぎ 2.65 トマトピューレー〈チリ・アメリカ他〉1.62 レモン果汁0.81 米粉0.81 食塩0.45 ブラックペッパー0.04 水6.19														
② 国産あじ フライ あおさ入り 鉄分 強化	162	13.0	3.7	20.3	-	488	52	7.7	0.8	5	0.10	0.07	0	1.1	0.5
	原料配合 あじ〈長崎・佐賀他〉50.00 衣【パン粉27.16 あおさ粉〈愛知〉0.84 植物油脂0.01 食塩φ】 加工でん粉 8.21 貝Ca1.65 ピロリン酸鉄0.01 増粘剤(加工助剤)0.08 水12.04														
③ ミンチ 野菜と キャベツ の F・e・C の a)	180	9.4	5.2	24.6	-	226	30	5.8	0.8	35	0.13	0.06	3	2.1	0.3
	原料配合 野菜【たまねぎ〈北海道・兵庫他〉7.10 にんじん〈九州・四国他〉4.73 えだまめ〈タイ他〉3.55 とうもろこし 〈北海道〉3.55 キャベツ〈鹿児島・岡山他〉2.37】 食肉【鶏肉〈九州・四国他〉11.83 豚肉〈九州・茨城他〉 7.1】 つなぎ【パン粉4.73 でん粉2.37】 粒状植物性たん白4.73 砂糖0.71 酵母エキス0.52 しょうが 0.24 香辛料0.02 衣【パン粉〈アメリカ・カナダ他〉22.5 米粉加工品0.77 大豆油0.44】 加工デンプン0.55 炭酸Ca0.52 ピロリン酸第二鉄0.02 水21.65 ※40g・60gで若干数値が異なります。														
④ ポール と豚の ミート の F・e・C a)	194	14.0	11.8	9.5	-	269	21	6.5	1.2	13	0.20	0.10	3	0.6	0.3
	原料配合 食肉【鶏肉〈岩手・青森他〉37.03 豚肉〈九州・沖縄他〉25.93】 たまねぎ〈兵庫・大阪他〉22.22 つなぎ【パン 粉9.26 粉末状植物性たん白2.22 でん粉1.93】 酵母エキス0.52 香辛料0.12 食塩0.07 炭酸Ca0.67 ピ ロリン酸第二鉄0.03														
⑤ 春巻 F・e (米粉入り)	330	4.9	22.3	27.4	-	10	8	9.0	0.2	49	0.04	0.02	4	1.2	0.8
	原料配合 豚肉〈北海道・青森他〉17.35 野菜【にんじん7.07 たまねぎ6.62 キャベツ3.21】 植物油脂5.48 豚脂1.93 しょうゆ1.54 小麦粉1.54 ショートニング1.38 はるさめ1.29 でん粉1.29 しょうがペースト1.03 ポーク ブイヨン0.96 ポークエキス0.64 発酵調味料0.64 酵母エキス0.39 砂糖0.32 乾燥しいたけ0.26 たん白加 水分解物0.06 香辛料0.03 皮【小麦粉〈オーストラリア・アメリカ他〉23.45 植物油脂4.56 米粉〈新潟・群馬〉 1.74 粉あめ1.30 ショートニング1.15 食塩0.33】 ソルビトール1.3 乳化剤0.1 クエン酸鉄Na0.08 増粘 剤(キサンタンガム)0.01 水12.95 ※35g・50gで若干数値が異なります。														
⑥ 青 うめ ゼリー	71	Tr	Tr	21.0	99	1	0	1.3	Tr	1	Tr	Tr	100	3.0	0.3
	原料配合 ぶどう糖果糖液糖8.00 グラニュー糖5.00 果糖5.00 ポリデキストロース3.50 うめ果汁〈和歌山〉2.00 ゲル 化剤(増粘多糖類)1.05 酸味料0.45 香料0.25 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.01 水74.64														

	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	レチノール 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
①レモンゼリー	82	0.0	0.0	26.8	63	220	0	2.5	0.0	0	0.00	0.00	36	6.5	0.2
原料配合															
異性化液糖 10.00 砂糖 9.00 難消化性デキストリン 7.00 レモン果汁<広島>2.50 グルコン酸カルシウム 2.50 ゲル化剤(増粘多糖類)0.93 酸味料0.34 pH調整剤0.20 ビタミンC0.04 香料0.03 クエン酸第一鉄ナトリウム 0.02 紅花黄色素0.02 水67.42															

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	レチノール 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
(F・e・c・a) ① たつぷりイカカツ	143	11.1	2.5	19.0	-	330	210	3.0	0.8	2	0.05	0.03	1	0.7	0.7
原料配合															
いか<チリ・ペルー>51.95 つなぎ【でん粉2.04 小麦粉2.04】ドロマイト1.06 植物油脂0.82 砂糖0.51 塩 こうじ0.51 酵母エキス0.18 衣【パン粉16.56 小麦粉8.02 植物油脂0.82】加工でん粉0.61 (調味料(有機 酸等) pH調整剤)0.52 膨張剤0.06 増粘剤(キサンタンガム)0.03 ピロリン酸第二鉄0.01 水14.26															
(C・a・F・e) ② ひよこ豆コロッケ	181	8.4	2.9	32.9	-	130	40	2.3	1.2	1	0.13	0.04	0	7.4	0.9
原料配合															
ひよこ豆<アメリカ>56.57 砂糖3.00 乾燥マッシュポテト1.00 食塩0.40 衣【パン粉13.60(小麦粉、でん 粉、粉末状大豆たん白、植物油脂、食塩)8.70】貝Ca0.40 ピロリン酸第二鉄0.01 水16.32															
(卵抜き) ③ とびうおボール	102	15.1	0.5	9.4	-	11	28	0.4	0.6	2	0.01	0.07	1	0.0	1.3
原料配合															
とびうお落とし身<長崎・島根主体>77.69 でん粉4.44 食塩1.22 水16.65															
④ シークワーサーゼリー	70	Tr	Tr	18.2	43	8	Tr	4.0	0.0	0	0.00	0.30	100	0.4	0.1
原料配合															
グラニュー糖15.00 シークワーサー果汁<沖縄>3.00 ぶどう糖果糖液糖2.50 こんにゃく粉0.07 ゲル化剤(増 粘多糖類)0.95 酸味料0.30 香料0.15 ビタミンC0.10 クエン酸第一鉄Na0.04 着色料(ビタミンB2)φ 水77.89															

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