

# 5月行事食のご案内



令和8年2月発行



「こどもの日」は国民の祝日の1つで、1948年に制定されました。子どもの成長や健康を願う日と認識されていますが、実はそれだけではありません。祝日法では「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」日となっています。



1

ミニ柏餅(Ca・Fe) SN食品/工場地：新潟

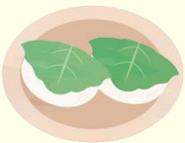
注文番号 J030 30g

締切：4月1日(水)

国産小豆で自家製こしあんを使用した、一口サイズの柏餅です。個包装しておりますので扱いやすく、個包装後二次殺菌を行っております。自然解凍に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  
コンタミ：乳・大豆・くるみ・ごま



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	しょう油 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
245	3.9	0.4	56.4	-	230	25	3.2	0.6	0	0.09	0.03	0	2.8	0.17

原料配合

上新粉(うるち米)〈アメリカ〉28.09 砂糖 19.73 小豆〈兵庫・京都他〉14.36 麦芽糖 4.22 還元水あめ 2.67 こめ油 0.28 食塩 0.04 炭酸カルシウム 0.57 酵素 0.28 ピロリン酸鉄 0.01 水 29.75

2

かしわ餅 カセイ食品/工場地：新潟

注文番号 J026 40g

締切：4月3日(金)

北海道産のあずきを使用した上品な甘さのこしあんを、国内産の上新粉で作ったもち生地で包んだ柏餅です。自然解凍に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

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	しょう油 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
241	3.4	0.4	56.8	-	13	12	0.7	0.5	0	0.03	0.02	0	1.2	0.0

原料配合

上新粉〈新潟・東北他〉30.43 こしあん〔砂糖 12.65 小豆 12.55 水飴 2.40 食塩 0.01 寒天 0.01〕 砂糖 8.71 麦芽糖 4.29 食用油脂φ 酵素 0.37 水 28.58



## 4 こどもの日(日向夏ゼリー) 給材開発/工場地：福島

締切：3月25日(水)

注文番号 J035 40g

宮崎県産の日向夏ストレート果汁を使用し、さっぱりとした初夏を感じるゼリーに仕上げました。ビタミンC、鉄分、食物繊維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



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	ほうれん草 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
75	Tr	Tr	22.5	81	Tr	Tr	1.2	Tr	Tr	Tr	0.30	300	3.0	0.2
原料配合														
ぶどう糖果糖液糖〈アメリカ他〉12.00 グラニュー糖 8.00 ポリデキストロース 3.40 日向夏果汁〈宮崎〉1.00 レモン果汁 0.25 グル化剤(増粘多糖類) 1.65 香料 0.60 酸味料 0.50 ビタミンC 0.30 クエン酸第一鉄Na 0.01 着色料(ビタミンB2) 0.10 水 72.29														

## 5 こいのぼり蒲鉾ハーフ 日本Wep流通/工場地：滋賀

締切：4月10日(金)

注文番号 C296 250g

こどもの日のこいのぼりを模した板なしの蒲鉾です。  
4mm幅でスライス加工しております。

**冷蔵品**

【アレルギー】 特定8品目：小麦 その他20品目：大豆



1本250g  
約47枚入

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	ほうれん草 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
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〉84.77 澱粉(小麦、馬鈴薯) 7.03 発酵調味料 1.64 食塩 1.46 砂糖 0.70 小麦たん 白 0.59 醸造酢 2.40 調味料(アミノ酸等) 加工澱粉 0.47 乳化剤 着色料(フラボノイド、コチニール) 0.93 水 0.01														



## 5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
	J030	ミニ柏餅(Ca・Fe)	S N 食品	30 g	個	4/1(水)
	J026	かしわ餅	カセイ食品	40 g	個	4/3(金)
	J035	こどもの日 (日向夏ゼリー)	給材開発	40g	個	3/25(水)
	C296	こいのぼり蒲鉾 ハーフ 4mm	日本 Wep 流通	250 g	本	4/10(金)



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

