

# 新規取扱い物資のご案内

R8.1月発行

令和7年8月8日(金)に開催された学校給食用物資展示会のアンケートにて、先生方から多くのご意見・ご感想をいただきありがとうございました。その中で特にお声の多かった7商品を新しく取り扱うことになりました。

これからも先生方のニーズにあった物資の紹介をしていきたいと思っておりますので、今後とも何卒よろしくお願い申し上げます。

## 1 国産ご汁の素 マルキン食品/工場地：熊本

注文番号 Q673 100g

来春より 500g、  
1kg販売予定

国産大豆を100%使用しています。熊本の郷土料理「ご汁」を簡単に作ることができます。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：大豆

【調理方法】みそ汁の作り方と同じ要領ですが、みそを入れる前に「ご汁の素」を水に浸し弱火で煮たて沸騰させます。

その後みそを入れると出来上がりです。



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	シフェル活性当量	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
372	33.8	19.7	29.5	1	180	220	6.8	3.1	1	0.71	0.26	3	17.9	0.0
原料配合														
大豆〈熊本〉100														

## 2 米粉ワンタン 藤和乾物/工場地：福島

注文番号 Q160 1kg

1kgに  
約660枚入り

国産のお米でできたワンタンです。小麦アレルギーの方でも安心して食べていただけます。茹で伸びにくく、調理後ももちもち食感が続きます。スープにそのまま入れて煮込んでも形が崩れません。 ※1枚：約3cm×2.5cm

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

【茹】沸騰したお湯で4分以上茹でてください。



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	シフェル活性当量	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
225	2.7	0.7	52.0	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.0
原料配合														
米〈福島〉57  でん粉14 水29														

### 3 スクールシイラフライ 福岡丸福水産/工場地：福岡

注文番号 B018 50g

九州で漁獲されるシイラを使用したフライです。肉厚にカットしており、素材の旨味が感じられる商品です。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆

【場】170℃～180℃の油で5分以上揚げてください。



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D 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
137	15.6	2.3	14.2	-	15	26	0.7	0.5	5	0.15	0.09	1	0.8	0.7
原料配合														
シイラ〈福岡・長崎他〉60.00 衣【パン粉 15.00 ミックス粉(小麦粉 4.88 でん粉 0.70 食塩 0.32 大豆たんぱく 0.32 その他 0.06) 食塩 0.13 香辛料 0.13 増粘多糖類 0.06 水 18.40】														

### 4 辛くないカレーアロマ(カレーパウダー)

注文番号 N572 100g

注文番号 N571 400g

辛くないカレーパウダーです。辛みを加えずカレー風味だけを料理に加えたいときや、カレーライスのカレーの風味のみ強くしたいときに適しています。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし

エスピー食品/工場地：埼玉



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D 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
419	13.9	14.2	58.9	110	-	-	-	-	-	-	-	-	33.8	0.3
原料配合														
コリアンダー〈モロッコ〉30.00 ターメリック〈インド他〉20.00 クミン 15.00 フェネグリーク 15.00 ちんぴ 4.00 シナモン 16.00【フェネル・ジンジャー・スターアニス・こしょう・ガーリック・甘草・クローブ・ナツメグ・オールスパイス・カルダモン】φ														

### 5 とろけるうどん用カレーフレーク(和風だし)

注文番号 N065 1kg

かつお節から作ったこだわりの和風だしとしょうゆの風味を特徴としたカレーフレークです。溶けやすいフレーク状です。味付けがされているので、他の調味料をほとんど使わずに素早く作れます。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆・鶏肉・豚肉

エスピー食品/工場地：新潟



とろみもついて  
とても便利

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D 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
465	5.4	25.4	53.7	-	51	19	0.9	-	-	0.04	0.05	-	2.9	12.7
原料配合														
食用油脂(牛脂、豚脂)〈オーストラリア・国内他〉23.91 でん粉〈アメリカ・国内他〉23.01 砂糖 17.26 小麦粉 8.63 食塩 8.63 カレー粉 3.45 粉末醤油 2.88 濃縮醤油 1.15 玉ねぎ 0.98 ポークエキス 0.97 チキンエキス 0.96 酵母エキス 0.58 たん白加水分解物 0.46 魚醤調味料(魚醤、酵母エキス、食塩、マッシュルームエキス) 0.38 たん白加水分解物(いわし、かつお) 0.23 白菜エキス 0.17 かつお節エキス 0.11 調味料(アミノ酸等) 4.57 増粘剤(キサンタン) 1.04 カラメル色素 0.63 香料 φ														

## 6 豆乳シュレット トクスイフーズ/工場地：長崎

注文番号 E150 500g

乳製品アレルギーをお持ちの方にオススメ

濃厚な生しぼり豆乳を使ったプラントベースチーズです。  
加熱してお召し上がりください。  
袋ごと 18℃以下の水で流水解凍するとシュレット状になります。



100g 当たり

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：大豆

【スチコン】ある程度加熱した魚等に振りかけてスチームコンベクションオーブンを 210℃に設定して6分焼いてください。

【焼】魚等に乗せ 180℃に設定したオーブンで20分焼いてください。

【煮】カレー・シチュー等に溶かし込んでお使いください。

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	しけろル活性当量	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
290	3.9	18.9	26.0	-	16	24	0.7	0.4	0	0.08	0.04	0	0.7	1.5
原料配合														
大豆(アメリカ・カナダ) 55.50 植物油脂 16.60 食塩 1.10 酵母エキス 0.18 増粘剤(加工デンプン) 26.10 調味料(アミノ酸等) 0.30 クエン酸 0.20 香料 0.02														

## 7 しいたけ旨味パウダー 藤和乾物/工場地：静岡

注文番号 Q699 40g

粉を加えて 10~30分置くと旨味が深まります

加熱殺菌済みのため「ふりかけて」そのまま召し上がれます。  
調理の手間なく「ふりかける」だけで風味豊かに。  
スプーン1杯できのこ栄養が気軽にプラスできます。

【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・いか・さけ・さば・大豆・りんご

【調理方法】スープ・チャーハン・炊き込みごはん・ミンチやすり身に混ぜ込む、パスタ・パン生地に練り込む等



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	しけろル活性当量	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
258	21.2	2.8	62.5	14	12	100	3.2	2.7	0	0.48	1.74	20	46.7	0.0
原料配合														
しいたけ(原木)〈国内〉 100.00														



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