

# 令和5年度2学期選定品のご案内

**共通選定品**とは、九州8県から選出された物資研究委員(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。期間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。

## さんまがほすレモン煮 (津田商店/工場: 岩手県)

注文番号 B425 40g (28g + タレ 12g) × 10/袋



共通選定品



新鮮なさんまをかぼすとレモンの特製タレで仕上げました。さわやかな風味の美味しい煮つけです。高圧処理しておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。



〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦 その他21品目: 大豆

〈調理方法〉

- 〔ボイル〕袋のまま沸騰したお湯に入れ、再沸騰後約20分加熱してください。
- 〔スチコン・蒸〕袋のまま重ならないように並べ、100℃で約20分加熱してください。



## サーモンフライ (極洋/工場地: 千葉県)

注文番号 B131 50g

共通選定品



国内産鮭を使用し、さっくりとしたパン粉で丁寧に包みました。



〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦 その他21品目: さけ・大豆

〈調理方法〉

- 〔揚〕凍ったまま170~180℃に熱した油で3分~4分揚げてください。

## 照焼チキンパティFe強化 (マルイ食品/工場地: 鹿児島県)

注文番号 A095 60g (50g + タレ 10g) × 10/袋

注文番号 A096 72g (60g + タレ 12g) × 10/袋

共通選定品



国産の若鶏を使用しています。生玉ねぎをたっぷり使用し、程よい食感に仕上げました。タレは野菜に合う子供たちに人気のてりやき味にしました。お好みの具材と一緒にサンドするだけで手軽にハンバーガーが楽しめます。てりやき味のタレをからめており、そのままご飯のおかずとしてもご利用いただけます。鉄を強化しています。



〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦 その他21品目: 大豆・鶏肉・豚肉

〈調理方法〉

- 〔ボイル〕袋のまま沸騰したお湯に入れ、再沸騰後約20分加熱してください。
- 〔スチコン・蒸〕袋のまま重ならないように並べ、100℃で約30分加熱してください。

100gあたり  
Fe 3.7mg



### 根菜入りつくねミニ (印南養鶏農協 / 工場地: 兵庫県)

注文番号 A 573 1kg

共通選定品



国産原料にこだわり、国産野菜5種類と国産鶏肉を使用したつくねです。ふんわりとした鶏つくねの中に根菜の噛み応えのある食感が味わえます。薄味に仕上げているので、色々な味付けができます。

〈アレルギー〉 特定7品目: -  
その他21品目: 鶏肉・豚肉・大豆  
コンタミ: 小麦・卵・乳

〈調理方法〉  
〔揚〕凍ったまま150℃の油で約4分間揚げてください。  
〔煮〕凍ったまま、お好みのスープ、シチュー等に入れて約5分間温めてください。



### トマトオムレツ (マルイ食品 / 工場地: 鹿児島県)

注文番号 E 030 50g×10 (真空)

注文番号 E 031 50g (バラ)

共通選定品



100gあたり  
Fe 2.9mg



鹿児島県産のたまごと、具材には国産の豚肉・玉ねぎ・にんじんを使用しています。イタリア南部の完熟トマトと赤ワインを使うことで、本格的なトマトソースに仕上げました。鉄分を強化しました。たまごの黄色と具材のトマトソースの赤色で、見た目もきれいなオムレツです。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦・卵 その他21品目: 大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

〈調理方法〉  
〔ボイル〕凍ったまま沸騰したお湯に入れ、約10分～15分加熱してください。  
真空 〔蒸〕凍ったまま蒸し器で約20分～25分加熱してください。  
〔スチコン〕袋のまま、スチームモード95℃で約20分加熱してください。

バラ 〔蒸〕凍ったまま蒸し器で約10分加熱してください。  
〔スチコン〕凍ったまま、スチームオープンモード160℃、スチーム量70の設定で約15分加熱してください。95℃で約20分加熱してください。



### ムース (セリア・ロイル / 工場地: 福岡県)

注文番号 J 100 40g

共通選定品

乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです。自然解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目: 乳 その他21品目: -



### ぶどうゼリー (ニチレイフーズ / 工場地: 長崎県)

注文番号 J 050 40g

共通選定品

甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄を加えました。自然解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目: - その他21品目: -



100gあたり  
食物繊維 3.3g  
Fe 9.7mg



県内選定品とは、共通選定品とは別に熊本県がお勧めする新商品です。

今回は6月26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。ご利用よろしくお願  
いいたします。

## 県内選定品

### 国産グリルチキンバラ凍

(印南養鶏農協 / 工場地: 兵庫県)

注文番号 A 085 40g

注文番号 A 086 50g

注文番号 A 087 60g



国産の鶏肉を使用し、しっかりとした食感を味わえます。

薄味に仕上げているので、洋風・和風を問わず色々なソースに合います。

〈アレルギー〉 特定7品目: - その他21品目: 鶏肉・大豆 コンタミ: 乳・卵・小麦

〈調理方法〉

〔スチコン〕凍ったままコンビモードで200℃、スチーム60%で約10分間加熱してください。

〔焼〕凍ったままオープン200℃で約15分間加熱してください。

〔蒸〕凍ったまま90℃程度で約10分間蒸してください。

〔煮〕凍ったまま好みの味付けで約15分～20分煮込んでください。

## 県内選定品

### くるま麩と鶏肉の団子

(給材開発 / 工場地: 鹿児島県)

注文番号 A574 1kg

沖縄県で生産された「くるま麩」を約10%使用し、鶏肉を混ぜ合わせ、シンプルに味付けしました。くるま麩特有の味と食感を生かして作りました。汁物だけでなく、揚げ調理や焼き調理でもご利用いただけます。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦 その他21品目: 鶏肉・大豆

〈調理方法〉

〔煮〕凍ったまま沸騰した煮汁に入れ5～10分程度煮てください。

〔揚〕凍ったままの商品を約175℃の油で3分程度揚げてください。

〔焼〕オーブンを予熱後、凍ったまま200℃で10分程度焼いてください。



## 県内選定品

### 炒り卵

(九州太平商事 / 工場地: 福岡県)

注文番号 E075 1kg



九州産の鶏卵を使用した炒り卵です。

〈アレルギー〉 特定7品目: 卵 その他21品目: 大豆

〈調理方法〉

〔ボイル〕凍ったまま沸騰したお湯に入れ、約15分～20分加熱してください。

〔スチコン〕90℃で20～25分程度加熱してください。



## 県内選定品

### ラビオリ

(大冷 / 工場地: 新潟県)

注文番号 G100 1kg

豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具をぜいたくに包みました。コクのある本格的な味です。  
茹でて、グラタンやスープ、サラダとしてフライにしても美味しく召し上がれます。

〈アレルギー〉 特定7品目: 小麦 その他21品目: 鶏肉・豚肉・大豆

〈調理方法〉

〔揚〕凍ったまま170℃の油で約3分間揚げてください。

〔煮〕凍ったまま沸騰したお湯又は好みのスープに入れて約8分間加熱してください。

〔茹〕凍ったまま沸騰したお湯で約8分間茹でてください。



原料配合・栄養成分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	シオール 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
さんま かほす しモン	305	13.9	21.7	13.4	-	230	24	1.2	0.5	47	Tr	0.19	Tr	0.3	1.5
原料配合 さんま<台湾・青森他>70.00 砂糖9.69 しょうゆ5.67 かほす果汁<大分>2.25 レモンペースト<チリ・アメリカ他>1.62 本みりん1.57 でん粉0.95 レモン果汁<アメリカ・チリ他>0.68 食塩0.43 水7.14															
サーモン フライ	173	15.1	3.7	20.5	-	16	24	0.6	0.5	6	0.12	0.11	1	1.1	0.4
原料配合 さけ<北海道>50.00 衣【パン粉<オーストラリア・アメリカ他>30.00 小麦粉8.10 食塩0.10 水11.55】															
照焼 チキン 強化 パティ	221	10.1	14.7	13.5	-	21	27	3.7	0.4	18	0.07	0.05	1	1.3	0.9
原料配合 鶏肉<鹿児島・宮崎他>35.67 玉ねぎ11.50 つなぎ【パン粉5.55 粉末状植物性たん白0.40】 豚脂5.55 粒状植物性たん白4.76 砂糖0.72 魚醤0.56 発酵調味料0.40 食塩0.37 香辛料0.08 ビロリン酸鉄0.12 タレ【砂糖4.57 みりん2.28 しょうゆ1.92 チキンエキス0.38 ワイン0.38 醸造酢0.38 玉ねぎエキス0.03 おろししょうが0.03 増粘剤<加工デンプン>0.63 キサンタンφ) カラメル色素0.08 酒精0.03 水5.96】 揚げ油<なたね油・パーム油>4.17 水13.48															
根菜 入り つくね ミニ	215	11.2	15.0	10.7	-	25	32	0.8	0.7	73	0.11	0.08	5	1.9	1.0
原料配合 野菜【ごぼう<茨城・青森他>9.05 人参<長崎・徳島他>9.05 玉ねぎ<北海道・兵庫他>9.05 里芋<鹿児島・熊本他>4.53 れんこん<徳島・佐賀他>4.53】 鶏肉<兵庫・京都他>36.21 豚脂11.32 粒状大豆たん白4.53 つなぎ【でん粉3.62 粉末状大豆たん白0.91】 しょうゆ2.26 砂糖1.22 食塩0.59 香辛料0.13 揚げ油<なたね油・パーム油>3.00															
トマト オム レツ	141	7.3	10.3	6.3	-	26	10	2.9	0.6	110	0.06	0.19	1	0.4	0.9
原料配合 液全卵<鹿児島>49.92 トマト加工品<トマト・トマトピューレ<イタリア他>5.62 植物油脂【大豆油3.23 なたね油1.39】 野菜【玉ねぎ2.93 にんじん0.48】 豚肉3.25 砂糖2.85 粒状植物性たん白0.90 食塩0.67 トマトケチャップ<アメリカ・中国他>0.63 ワイン0.52 コンソメパウダー<0.05 おろしにんにく<0.05 香辛料0.03 加工デンプン1.27 増粘多糖類0.35 pH調整剤0.17 クエン酸鉄Na0.02 着色料【ココア0.02 カロチン0.04】 水25.61															
ムース	167	3.2	9.1	19.3	-	110	10	0	0.3	34	0.03	0.15	1	0.3	0.2
原料配合 加糖練乳<北海道・九州>18.38 牛乳<熊本他>10.00 水あめ7.50 植物油脂5.00 クリーム<乳製品>4.84 脱脂粉乳3.88 食塩0.06 ゲル化剤<増粘多糖類>0.68 香料0.17 乳化剤0.13 水49.36															
ぶどう ゼリー	92	0.1	0.1	24.3	-	2	4	9.7	0.0	0	0.01	0.00	0	3.3	0.1
原料配合 ぶどう果汁<アメリカ他>46.36 糖類<果糖ぶどう糖液糖12.50 砂糖4.50】 難消化性デキストリン3.50 ゲル化剤<増粘多糖類>0.63 酸味料0.41 クエン酸鉄Na0.08 香料0.01 水32.01															
チキン バラ 凍	144	19.7	5.3	5.9	-	7	27	0.4	0.6	16	0.08	0.09	3	0.2	0.6
原料配合 鶏肉<鹿児島・宮崎他>89.61 でん粉3.07 発酵調味料2.82 ぶどう糖1.54 砂糖1.03 粉末状大豆たん白1.02 しょうゆ<大豆・食塩>0.51 食塩0.30 香辛料0.10															
鶏肉 のま 回 餃子	145	15.2	6.7	7.1	-	6	22	0.6	0.6	10	0.06	0.07	2	0.3	0.7
原料配合 鶏肉<鹿児島・宮崎他>56.03 麩<アメリカ・カナダ>10.38 揚げ油<なたね油>3.00 米発酵調味料2.08 しょうゆ0.73 食塩0.52 香辛料0.29 水26.97															
炒り 卵	138	8.5	8.3	8.4	-	33	8	1.1	0.8	143	0.04	0.25	0	0.0	1.3
原料配合 鶏卵<九州>68.31 上新粉3.42 砂糖3.42 澱粉1.37 植物油1.30 食塩1.02 醸造酢0.68 水20.48															
ラビオリ	239	11.2	3.8	41.8	-	29	33	1.1	0.8	3	0.19	0.07	1	2.2	1.7
原料配合 皮【小麦粉<アメリカ他>46.70 食塩0.50】 食肉【鶏肉11.30 豚肉4.00】 玉ねぎ8.70 パン粉6.00 粒状植物性たん白4.50 豚脂1.40 酵母エキス0.80 ホークエキス0.70 食塩0.40 砂糖0.10 香辛料0.10 調味料<アミノ酸等>0.80 安定剤<加工デンプン>φ) 水14.00															

