

I 令和8年度 第2学期分九州地区共通選定品

※30万食予約達成単価を掲載しております

番号	品名		製品説明	【調理方法】 調理温度・時間 →中心温度	エネルギー	蛋白質	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					食物繊維	食塩相当量	アレルギー表示			
	規格	単価/単位												A			B1	B2			C	特定8品目	その他20品目	
														レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量								
銘柄	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μg)	(μg)	(μg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)							
1	さんまのみぞれ煮 (40g×10個入) (50g×10個入)		さんまを大根おろしたつぶりの特製タレ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いただけます。	【ボイル】 袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めて下さい。袋から取り出してそのままお召し上がりいただけます。 【スチコン】 袋のまま重ならないように並べ、100℃に加熱したスチコンに袋のまま投入し、100℃で約20分温めてください。	243	13.6	16.9	9.1	-	220	25	1.2	0.5	28	<1	28	<0.01	0.16	<1	0.6	1.6	小麦	大豆	
	400g	3563724			さんま[青森・岩手・北海道・台湾]70.00 大根[岩手・熊本・他(国内)]9.45 砂糖5.81 しょうゆ[小麦・大豆]2.86 でん粉(ばれいしょ)1.05 本みりん0.85 食塩0.48・水9.50 ※600g(420g+タレ180g) ※400g(280g+タレ120g) ※500g(350g+タレ150g)																			
	500g	3563707																						
	津	田																						
2	ホキ天玉揚げ (高さ入)		ニューージーランド産の漁獲されてすぐ船上でフィレ加工された鮮度の良いホキを使用しています。原料を全解凍せず半解凍(-3~-5℃)で切り身にし、余分なドリップを出さないようにして衣付けしており、ワンフローズンに近い品質で製造しています。衣には天玉(天かす)を使用しておりサクサクとした食感が好評です	【揚】 凍ったまま170~180℃に熱した油で約7分以上揚げてください。	143	11.7	5.4	12.4	-	18	27	0.3	0.3	26	8	26	0.04	0.10	0	0.5	1.0	小麦	大豆	
	40g	3564796			ホキ[ニューージーランド]60.00 (衣)天玉[小麦][兵庫]14.71 ミックス粉(小麦粉[小麦]4.88 でん粉0.70 食塩0.32 大豆たん白[大豆]0.32 その他0.06) 青さ[愛知・他(国内)]0.29 食塩0.13 香辛料0.13/増粘多糖類0.06・水18.40																			
	50g	3564797																						
	福岡丸福水産																							
3	国産ミートのハンバーグ (Ca&Fe)		鶏肉・豚肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用しています。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げました。お子様に不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を強化しました	【焼】 商品を180℃で、<40g>約7分加熱してください。<60g>約8分加熱してください。<80g>約9分加熱してください。 【揚】 商品を150~160℃の油で<40g>約3分揚げてください。<60g>約3分半揚げてください。<80g>約4分揚げてください。 【煮】 煮込みソースに入れて加熱してください。	191	12.1	10.6	11.8	-	320	164	15.3	0.8	5	0	5	0.11	0.06	2	5.2	0.6	-	鶏肉 豚肉 大豆	
	40g	3565532			鶏肉[鶏肉][徳島・香川・愛媛・他(国内)]23.29 豚肉[豚肉][鹿児島・宮崎・長崎・他(国内)]18.00 たまねぎ[北海道・佐賀・兵庫・他(国内)]23.30 粒状植物性たん白[大豆]16.42 難消化性デキストリン2.12 (つなぎ)でん粉1.27 粉末状植物性たん白[大豆]0.64 果糖ぶどう糖液糖1.59 ドロマイト1.06 ぶどう糖加工品1.06 ポークエキス[豚肉]0.95 発酵調味料0.53 食塩0.32 酵母エキス0.32 加工油脂0.32 チキンブイヨン[鶏肉]0.21/加工でん粉0.53 クエン酸鉄Na0.13・水7.94																			
	60g	3565504																						
	80g	3565505																						
	ニ	チ	レ	イ																				
4	大豆とごぼうのミンチカツ (Fe・Ca)		国産の鶏肉、豚肉をベースに大豆とごぼうで食感よく仕上げたミンチカツです。兵庫県産の大豆、国産ごぼうを使用し、ごはんによく合う醤油風味に仕上げました。乳・卵抜きアレルギー対応。ピロリン酸第二鉄を加え、100g中5.8mgの鉄分摂取ができます。炭酸カルシウムを加え、100g中279mgのカルシウム摂取ができます。	【揚】 170~175℃の油で<40g>約5分揚げてください。<60g>約6分揚げてください。	197	10.2	8.2	21.7	-	279	32	5.8	0.9	8	0	8	0.12	0.06	1	2.2	0.7	小麦	鶏肉 豚肉 大豆	
	40g	3565685			鶏肉[鶏肉][九州・中国・四国・岩手他(国内)]14.60 豚肉[豚肉][九州・茨城・千葉・他(国内)]6.26 たまねぎ[北海道・兵庫・大阪・他(国内)]12.51 ごぼう[北海道・青森・茨城・他(国内)]3.13 大豆[大豆][兵庫]9.39 (つなぎ)パン粉[小麦・大豆]4.17 でん粉(馬鈴薯)1.04 粒状植物性たん白[大豆]3.13 しょうゆ[小麦・大豆]1.04 砂糖0.63 食塩0.31 香辛料(黒こしょう)0.02 (衣)パン粉[小麦・大豆]22.50 大豆油[大豆]2.20 粉末状植物性たん白[大豆]0.81/炭酸カルシウム0.63 加工デンプン0.23 ピロリン酸第二鉄0.02 乳化剤(シヨ糖脂肪酸エステル)0.16・水17.22																			
	60g	3565686																						
	エム・シー・シー																							

カルシウム・鉄強化

カルシウム・鉄強化

