



名 給



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

給名(株) イチオシ商品

羽二重豆腐
学校給食用味付け餅いなり
530G(10個)×10/2



国産大豆で作った油揚げの中に国産原料の餅を詰めて味付けし、ポイリングパックにしました。餅は冷めても柔らかいです。

羽二重豆腐
学校給食用がんもどき 1KG×8



国産大豆を原料にした豆腐ベースの生地に入参とごまを加えたシンプルで使いやすい小さながんもどきです。5g/個

雪国まいたけ
冷凍まいたけ 1KG×10



まいたけを使用しやすいようにほぐし、IQF凍結した商品です。

平林産業
冷凍なめこ 1KG×10



長野県産なめこです。なめこ本来の風味や食感が残っています。

平林産業
冷凍エリンギ 1KG×10



長野県産エリンギをスライスしました。風味や食感が残っています。

平林産業
冷凍しめじ 1KG×10



長野県産ぶなしめじです。旨味がたくさん出て美味しい料理になります。

平林産業
冷凍えのき1/2カット 1KG×10



長野県産えのきを細かくカットしました。汁物や炒め物、あんかけ等におすすめです。

くらこん
無添加減塩塩昆布 250G×10/3



化学調味料無添加です。塩味と旨みのバランスをとって、減塩率40%(当社塩こんぶ比)北海道産昆布100%使用です。

サナス
業務用緑豆ブレンド春雨カット
1KG×10



北海道産の馬鈴薯でん粉とタイ産の緑豆でん粉をブレンドし、日本国内で製造した3~5cmの長さの春雨です。長さ規格:40±10mm

白湯トマトはるさめ



◆材料(1人分)
サナス ブレンド春雨カット 10g
凍結全卵100G 30g
ダイストマト 30g
青梗菜IQF(Sカット) 10g
とり白湯ラーメンスープ/水 7.5g

液卵を流水解凍して、よく混ぜておく。鍋に水、とり白湯を入れ、沸騰させ、春雨とトマトを加えて春雨が柔らかくなるまで煮る。青梗菜を加え、最後に液卵を加えて仕上げる。

平林産業
村上農園のちっちゃなカット豆苗
500G×10



長野県の豪雪地帯、寒暖の差があえんどう豆の若菜である豆苗です。カット(約3.5cm)

豆苗と高野豆腐の中華炒め



◆材料(1人分)
平林産業 村上農園のちっちゃなカット豆苗 40g
こうや豆腐細切り業務用1/156 2.5g
天然むきえび 15g
鶏がらスープ 1g
卵25g、水25cc、ごま油5g

鍋に油をひき、戻した高野豆腐、豆苗、むきえびを炒め、鶏がらスープ、水をを加え、卵を加え、火が通ったら塩胡椒で味を調える。

えのきとわかめの塩ナムル



◆材料(1人分)
平林産業 冷凍えのきカット 30g
胡麻油 1.5g
カットわかめ 1.5g
ほうれん草 20g
塩 0.5g

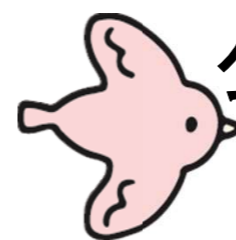
◆レシピ わかめを戻し、ほうれん草、えのきをさっとゆでる。しっかり水切りし、塩とごま油をまぜて仕上げる。

ツナと塩昆布ごはん



◆材料(1人分)
くらこん 業務用塩こんぶ 4g
ツナ 20g

◆レシピ お米を洗い、分量通りの水加減で塩こんぶを入れて炊く。炊きあがったら、軽く油を切ったツナを加えて混ぜる。



公益財団法人 千葉県学校給食会

TEL 043-242-8621 FAX 043-247-4901

原材料名	配合比	アレルギー
餅粉	25.6	
油揚げ	14.3	大豆
豆腐用凝固剤	φ	
砂糖	4.0	
しょうゆ	2.6	小麦・大豆
でん粉	2.1	
みりん	1.3	
かつおエキス	0.5	小麦
食塩	0.3	
酵母エキス	φ	
水	49.3	

		栄養成分(100g)				
エネルギー		171kcal	無機質	クロム	1 μg	
水分		61.2g		モリブデン	29 μg	
たんばく質	アミノ酸組成によるたんばく質	4.9g	A	レチノール	0 μg	
	たんばく質	5.2g		α-カロテン	0 μg	
脂質	脂肪酸のリアンシグマセロール当量	4.7g		β-カロテン	0 μg	
	コレステロール	0mg		β-クリプトキサンチン	0 μg	
	脂質	5.2g		β-カロテン当量	0 μg	
	利用可能炭水化物(単糖当量)	28.1g		レチノール活性当量	0 μg	
利用可能炭水化物	利用可能炭水化物(質量計)	25.8g		D	0.0 μg	
	高引法による利用可能炭水化物	27.5g		α	0.2mg	
炭水化物	食物繊維総量	0.3g		E	β	0.0mg
	糖アルコール	0.0g		γ	1.7mg	
有機酸	炭水化物	27.1g	δ	0.8mg		
	灰分	1.1g	K	10 μg		
無機質	ナトリウム	284mg	B ₁	0.02mg		
	カリウム	24mg	B ₂	0.01mg		
	カルシウム	47mg	ナイアシン	0.2mg		
	マグネシウム	25mg	ナイアシン当量	1.4mg		
	リン	66mg	B ₆	0.02mg		
	鉄	0.8mg	B ₁₂	0.0 μg		
	亜鉛	0.7mg	葉酸	7 μg		
	銅	0.08mg	パントテン酸	0.02mg		
	マンガン	0.39mg	ピオチン	1.6 μg		
	ヨウ素	1 μg	C	0mg		
	セレン	2 μg	アルコール	0.2g		
			食塩相当量	0.7g		

※日本標準食品成分表(八訂)に準じて計算

原材料名	配合比	アレルギー
豆腐(大豆)	80.4	大豆
豆腐用凝固剤	φ	
植物油		
揚げ油(なたね油)	7.4	
にんじん	4.0	
ながいも	4.0	やまいも
粉状大豆たん白	4.0	大豆
ごま	0.2	ごま

学校給食用がんもどき

		栄養成分(100g)				
エネルギー		172kcal	無機質	クロム	0 μg	
水分		71.4g		モリブデン	0 μg	
たんばく質	アミノ酸組成によるたんばく質	11.0g	A	レチノール	0 μg	
	たんばく質	11.4g		α-カロテン	128 μg	
脂質	脂肪酸のリアンシグマセロール当量	13.3g		β-カロテン	268 μg	
	コレステロール	0mg		β-クリプトキサンチン	0 μg	
	脂質	14.0g		β-カロテン当量	332 μg	
	利用可能炭水化物(単糖当量)	1.7g		レチノール活性当量	28 μg	
利用可能炭水化物	利用可能炭水化物(質量計)	1.7g		D	0.0 μg	
	高引法による利用可能炭水化物	2.2g		α	1.5mg	
炭水化物	食物繊維総量	0.7g		E	β	0.1mg
	糖アルコール	0.0g		γ	6.7mg	
有機酸	炭水化物	1.9g	δ	1.7mg		
	灰分	0.0g	K	24 μg		
無機質	ナトリウム	204mg	B ₁	0.10mg		
	カリウム	196mg	B ₂	0.04mg		
	カルシウム	113mg	ナイアシン	0.2mg		
	マグネシウム	63mg	ナイアシン当量	3.1mg		
	リン	152mg	B ₆	0.07mg		
	鉄	1.9mg	B ₁₂	0.0 μg		
	亜鉛	1.0mg	葉酸	24 μg		
	銅	0.24mg	パントテン酸	0.05mg		
	マンガン	0.87mg	ピオチン	0.2 μg		
	ヨウ素	0 μg	C	0mg		
	セレン	0 μg	アルコール	0.0g		
			食塩相当量	0.5g		

※日本標準食品成分表(八訂)に準じて計算

学校給食用味付け餅いなり

冷凍なめこ

内容成分（食品添加物名は専用欄に記入）						
原料名	配合率(%)	主たる原産地	アレルギー物質	原料名	配合率(%)	主たる原産地
なめこ	100	長野県	無			
				合計(100%)	100	
食品添加物名	社外の調味料(たれ・ドレッシング等)使用の際は、その詳細を添付のこと					
栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表(八訂)による				(八訂)・実測値		JAS
エネルギー	22kcal	カリウム	210mg	ビタミンB1	0.06mg	HACCP
水分	92.7g	カルシウム	4mg	ビタミンB2	0.1mg	ISO
たんばく質	動物性	g	マグネシウム	0mg	ビタミンC	0mg
	植物性	1.6g	リン	56mg	水溶性	1.1g
脂質	0.1g	鉄	0.6mg	食物繊維	不溶性	1.7g
炭水化物	5.1g	亜鉛	0.5mg	総量	2.8g	JFS-B規格
灰分	0.5g	レチノール	0 μg	食塩相当量	0g	あれば記入
ナトリウム	3mg	βカロテン当量	0 μg	コンタミ		
		レチノール当量	0 μg	ネーション		

冷凍えのきカット

内容成分（食品添加物名は専用欄に記入）						
原料名	配合率(%)	主たる原産地	アレルギー物質	原料名	配合率(%)	主たる原産地
えのきたけ	100	長野県	無			
				合計(100%)	100	
食品添加物名	社外の調味料(たれ・ドレッシング等)使用の際は、その詳細を添付のこと					
栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表(八訂)による				(八訂)・実測値		JAS
エネルギー	34kcal	カリウム	340mg	ビタミンB1	0.24mg	HACCP
水分	88.6g	カルシウム	Trmg	ビタミンB2	0.17mg	ISO
たんばく質	動物性	g	マグネシウム	15mg	ビタミンC	0mg
	植物性	2.7g	リン	110mg	水溶性	0.4g
脂質	0.2g	鉄	1.1mg	食物繊維	不溶性	3.5g
炭水化物	7.6g	亜鉛	0.6mg	総量	3.9g	JFS-B規格
灰分	0.9g	レチノール	0 μg	食塩相当量	0g	あれば記入
ナトリウム	2mg	βカロテン当量	0 μg	コンタミ		
		レチノール当量	0 μg	ネーション		

業務用緑豆ブレンド春雨5cm1kg

内容成分（食品添加物名は専用欄に記入）						
原料名	配合率(%)	主たる原産地	アレルギー物質	原料名	配合率(%)	主たる原産地
馬鈴薯でん粉	71	北海道	なし			
緑豆でん粉	29	タイ	なし			
				合計(100%)	100	
食品添加物名	※ライオンコンペア等の剥離性向上の目的で加工助剤(製造用剤)として、【中鎖脂肪酸油(一般軟食物添加物)】、【グリセリン脂肪酸エステル製剤(食品添加物)】を使用しております。(表示不要)					
栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表(八訂)による				(八訂)・実測値		JAS
エネルギー	360kcal	カリウム	30mg	ビタミンB1	(0)mg	HACCP
水分	11.2g	カルシウム	14mg	ビタミンB2	(0)mg	ISO
たんばく質	動物性	0g	マグネシウム	5mg	ビタミンC	0mg
	植物性	0.1g	リン	34mg	水溶性	Trg
脂質	0.2g	鉄	0.6mg	食物繊維	不溶性	1.2g
炭水化物	88.3g	亜鉛	Trmg	総量	1.2g	FSSC22000
灰分	0.2g	レチノール	(0) μg	食塩相当量	Trg	
ナトリウム	6mg	βカロテン当量	(0) μg	コンタミ		
		レチノール当量	(0) μg	ネーション		なし

冷凍エリンギカット

内容成分（食品添加物名は専用欄に記入）						
原料名	配合率(%)	主たる原産地	アレルギー物質	原料名	配合率(%)	主たる原産地
エリンギ	100	新潟県	無			
				合計(100%)	100	
食品添加物名	社外の調味料(たれ・ドレッシング等)使用の際は、その詳細を添付のこと					
栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表(八訂)による				(八訂)・実測値		JAS
エネルギー	32kcal	カリウム	260mg	ビタミンB1	0.08mg	HACCP
水分	89.3g	カルシウム	Trmg	ビタミンB2	0.16mg	ISO
たんばく質	動物性	g	マグネシウム	10mg	ビタミンC	0.0mg
	植物性	3.2g	リン	88mg	水溶性	0.1g
脂質	0.5g	鉄	0.3mg	食物繊維	不溶性	4.7g
炭水化物	6.5g	亜鉛	0.7mg	総量	4.8g	JFS-B規格
灰分	0.5g	レチノール	0 μg	食塩相当量	0g	あれば記入
ナトリウム	2mg	βカロテン当量	0 μg	コンタミ		
		レチノール当量	0 μg	ネーション		

業務用 減塩塩こんぶ 250g

内容成分（食品添加物名は専用欄に記入）						
原料名	配合率(%)	主たる原産地	アレルギー物質	原料名	配合率(%)	主たる原産地
昆布(北海道産)	26.79	北海道				
醤油(大豆・小麦を含む)	19.94	日本	小麦、大豆			
砂糖	13.93	日本				
水あめ	11.79	日本				
たんばく質(加水分解物(大豆を含む))	10.5	日本	大豆			
乳糖	6.46	アメリカ	乳成分			
醸造酢	4.36	日本				
食塩	1.72	日本				
酵母エキス	1.61	日本				
寒天	1.36	日本				
かつおエキス	1.07	日本				
でんぷん	0.47	日本他				
				合計(100%)	100.00	
食品添加物名	無し					
栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表(八訂)による				(八訂)・実測値		JAS
エネルギー	238kcal	カリウム	1600mg	ビタミンB1	mg	HACCP
水分	g	カルシウム	280mg	ビタミンB2	mg	ISO
たんばく質	動物性	g	マグネシウム	mg	ビタミンC	mg
	植物性	g	リン	mg	水溶性	g
脂質	8.6g	鉄	mg	食物繊維	不溶性	g
炭水化物	0.6g	亜鉛	mg	総量	15.3g	FSSC
灰分	57.2g	レチノール	μg	食塩相当量	10.3g	22000
ナトリウム	4050mg	βカロテン当量	μg	コンタミ		
		レチノール当量	μg	ネーション		無し

サンパル村上農園ちっちゃなカット豆苗

八訂日本食品標準成分表による計算/100g 八訂日本食品標準成分表による計算/100g

項目	数値	項目	数値	項目	数値	
エネルギー	27 kcal	有機酸	- g	D	α-トコフェノール	0.0 μg
	113 kJ	灰分	0.4 g	E	β-トコフェロール	1.6 mg
水分	92.2 g	ナトリウム	1 mg		γ-トコフェロール	Tr mg
たんばく質	3.8 g	カリウム	130 mg		δ-トコフェロール	0.0 mg
	(動物性)	0.0 g	カルシウム	7 mg	K	レチノール
(植物性)	3.8 g	マグネシウム	13 mg	B ₁	0.17 mg	
アミノ酸組成によるたんばく質	2.2 g	リン	47 mg	B ₂	0.21 mg	
脂質	0.4 g	鉄	0.8 mg	ナイアシン	0.8 mg	
トリアシルグリセロール当量	- g	亜鉛	0.5 mg	B ₆	0.15 mg	
脂 飽和	- g	銅	0.10 mg	B ₁₂	0.0 μg	
脂 一価不飽和	- g	マンガン	0.23 mg	葉酸	120 μg	
脂 多価不飽和	- g	ヨウ素	- μg	パントテン酸	0.39 mg	
コレステロール	0 mg	セレン	- μg	ピオチン	- μg	
炭水化物	3.2 g	クロム	- μg	C	43 mg	
利用可能炭水化物(単糖当量)	- g	モリブデン	- μg	アルコール	- g	
利用可能炭水化物(質量計)	- g	レチノール	0 μg	食塩相当量	0.0 g	
高引法による利用可能炭水化物	2.6 g	α-カロテン	2 μg			
食 水溶性	0.2 g	β-カロテン	3000 μg			
物 不溶性	2.0 g	β-クリプトキサンチン	17 μg			
繊 総量	2.2 g	β-カロテン当量	3100 μg			
糖アルコール	- g	レチノール活性当量	250 μg			

原料料名	配合割合	原料原産地(製造地)	アレルギー物質	遺伝子組換え	添加物物質名	添加物用途
豆苗	100.00 %	山梨県	-	-	-	-
合計	100.00 %					

コンタミネーション なし

同一ライン上
同一工場内
原料由来

備考

* 原料内容は上記期日の情報を記載しています。

* 原料原産地又は製造地・アレルギー物質・遺伝子組換えの項目に於て調達方法などにより変更の可能性が有ります。

* アレルギー表示は特定原材料など28品目を記載しています。

冷凍まいたけ

内容成分（食品添加物名は専用欄に記入）						
原料名	配合率(%)	主たる原産地	アレルギー物質	原料名	配合率(%)	主たる原産地
まいたけ	100	新潟県	無			
				合計(100%)	100	
食品添加物名	社外の調味料(たれ・ドレッシング等)使用の際は、その詳細を添付のこと					
栄養成分(100gあたり)日本食品標準成分表(八訂)による				(八訂)・実測値		JAS
エネルギー	27kcal	カリウム	110mg	ビタミンB1	0.04mg	HACCP
水分	91.1g	カルシウム	Tr mg	ビタミンB2	0.07mg	ISO
たんばく質	動物性	g	マグネシウム	8mg		