

◆ 平成22年度第2回物資選定品 ◆ H22.11.26

◆ 北海道で作ったポテトコロッケ

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	北海道産の男爵いもで作ったシンプルなコロッケです。
備考	

◆ げんこつはんぺん

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	1個10gの手作り風の形をしたはんぺんです。つるつとした食感です。煮物・おでんなどにおすすめです。
備考	

◆ 揚げボール

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	1個10gのプレーンの揚げボールです。小判型のようなかわいらしい形をしています。煮物やおでんにおすすめです。
備考	

◆ 県産米粉パン粉と鮭のフライ

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	新鮮な岩手県宮古産の鮭、岩手県産の「ひとめぼれ」の米粉パン粉を使用した鮭フライです。地産地消商品としてご活用下さい。
備考	

◆ 県産米粉パン粉と鮭のチーズフライ

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	新鮮な岩手県宮古産の鮭、岩手県産の「ひとめぼれ」の米粉パン粉を使用し、無着色プロセスチーズを加えた鮭チーズフライです。地産地消商品としてご活用下さい。
備考	

◆ いわしきび糖みりん干しIQF

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	三陸産のいわしにミネラルたっぷりのきび糖を使用した無添加のみりん干しです。じっくり水分をとばすことにより、柔らかな身質に仕上げました。
備考	

◆ 冷凍ボイルアケ貝

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	新鮮なアケ貝を砂抜きし、ボイル剥き身後、凍結しました。身の色が鮮やかな朱色で、アケガイ(朱貝)の名前がつけました。お味噌汁、クラムチャウダー等におすすめです。
備考	

◆ シャキシャキスジメ

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	解凍後、シャキシャキ感があり、歯ざわりが生と変わらない、この新食感をぜひ、お試しください。食物繊維が多く、カルシウムが多い低カロリーの健康食品です。
備考	

◆ 平成22年度第2回物資選定品 ◆ H22.11.26

◆ 北海道で作ったポテトコロッケ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
140	66.9	4	2.5	237	219	18	19	48	0.5
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.3	5	0	1	0.04	0.02	8	1.8	0.6	
主たる産地	北海道		アレルゲン物質			小麦・大豆・乳・卵			
加工地	北海道		調理形態						

◆ げんこつはんぺん

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
177	58.6	12.6	3.9	1045	135	6	15	101	0.2
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.2	4	4	0.04	0.05				2.6	
主たる産地	アメリカ		アレルゲン物質			大豆・山芋・小麦			
加工地	千葉県		調理形態						

◆ 揚げボール

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
160	63.9	7.6	4.4	586	84	8	13	66	0.2
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.2	2	2	0.01	0.02	0	0.2	1.5		
主たる産地	タイ		アレルゲン物質			小麦・大豆			
加工地	福島県		調理形態						

◆ 県産米粉パン粉と鮭のフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
143	65.6	14.2	3.8	182	226	10	20	157	0.4
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.4	7	7	0.11	0.13	1	0.1	0.5		
主たる産地	宮古市		アレルゲン物質			鮭・小麦			
加工地	茨城県		調理形態						

◆ 県産米粉パン粉と鮭のチーズフライ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
159	67	13.9	5.5	272	196	59	19	192	0.4
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.6	25	18	26	0.10	0.14	1	0.1	0.7	
主たる産地	宮古市		アレルゲン物質			鮭・乳・小麦			
加工地	茨城県		調理形態						

◆ いわしきび糖みりん干しIQF

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
209.8	64.32	18.22	12.8	211.8	290.7	67.78	33.21	214.1	1.7
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
1.04	36.36	0	36.36	0.03	0.33	0	0.05	0.53	
主たる産地	三陸産		アレルゲン物質			小麦・大豆			
加工地	宮城県		調理形態						

◆ 北海道で作ったポテトコロッケ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
30	90.3	6	0.3	870	140	66	100	85	3.8
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
1	2	22	4	0.02	0.16	1	0	2.2	
主たる産地	フィリピン		アレルゲン物質			アレルギー物質なし			
加工地	神奈川県		調理形態						

◆ 北海道で作ったポテトコロッケ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
9	95	0.8	0.3	40.2	119	110	48	5.6	0.1
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.14		784	65					3.3	0.1
主たる産地	宮古市		アレルゲン物質			アレルギー物質なし			
加工地	宮古市		調理形態						

◆ 平成22年度第一回物資選定品 ◆ H22.6.24

◆ 生パスタ

規格	500g
銘柄	SN食品研究所
特徴	デュラム小麦を使用し、パスタマシンで製造しました。ソースの絡みがよく、パスタ・スープ・サラダ・グラタンなど、幅広くご利用いただけます。フジリ(ねじり型)・カンパネーレ(ベル型)・ペンネ(ペン先型)
備考	

◆ ひじきごはん(ちりめん)

規格	1Kg
銘柄	SN食品研究所
特徴	食食物繊維の豊富なひじきと、カルシウムたっぷりのちりめんを組み合わせた、ソフトタイプです。ごはんとのなじみも良く、おいしいひじきごはんが楽しめます。
備考	

◆ ひじきごはん(鮭)

規格	1Kg
銘柄	SN食品研究所
特徴	子どもから大人まで幅広い人気の鮭とひじきを使用しました。ソフトタイプです。ごはんとのなじみも良く、炊きたてご飯に混ぜるだけで、磯風味豊かなひじきごはんが簡単に出来上がります。
備考	

◆ ひじきごはん(野沢菜しそ)

規格	1Kg
銘柄	SN食品研究所
特徴	食物繊維の豊富なひじきや、国内産の野沢菜・しそを組み合わせました。ごはんの煮です。ソフトタイプです。ごはんとのなじみも良く、その香り高いおいしいごはんが楽しめます。
備考	

◆ ひじきごはん(明太子)

規格	1Kg
銘柄	SN食品研究所
特徴	ひじき、明太子、高菜の組み合わせで、ごはんとの相性は抜群で、明太子の辛みが食欲をそそります。ひじきごはん以外にもおにぎりや卵やきなど様々な料理にご使用ください。
備考	

◆ トロあじ赤味噌煮

規格	40g/50g
銘柄	太平商事
特徴	脂ののったノルウエー産のあじの切り身をセロに並べ圧力鍋で調理した、骨の心配もない、米飯給食に合う甘めの味噌煮です。
備考	

◆ トロあじ味噌煮

規格	40g/50g
銘柄	太平商事
特徴	脂ののったノルウエー産のあじの切り身をセロに並べ圧力鍋で調理した、骨の心配もない、米飯給食に合う甘めの味噌煮です。
備考	

◆ 五目野菜肉だんご

規格	40g/50g
銘柄	トニー子
特徴	国産野菜と鶏肉がたっぷり入った野菜肉団子です。手作り風の団子で歯ごたえのある国産野菜と甘みのある国産鶏肉を使用しており、ジュシーなおいしさが味わえるのが特徴です。
備考	

◆ 国産さつま芋皮なし乱切り

規格	40g/50g
銘柄	マルヒ食品
特徴	国産野菜と鶏肉がたっぷり入った野菜肉団子です。手作り風の団子で歯ごたえのある国産野菜と甘みのある国産鶏肉を使用しており、ジュシーなおいしさが味わえるのが特徴です。
備考	

◆ カリッコリー

規格	500g
銘柄	名給
特徴	イタリア生まれのカリフラワーの一種で、ブロッコリーにも似たほのかな甘みがあります。鮮やかなタイムグリーンの色が美しく特徴的な形状をしています。サラダやシュニーなどに入れて彩りのアクセントになり美味しく召し上がれます。
備考	

◆ 白身魚のすり身ボール

規格	1kg
銘柄	マルヒ食品
特徴	鮮度の良いかますとさわらをミンチにしました。さらにすり身にしたものを5gのボールにしました。鮮度が良いので魚臭さもほとんどなく、歯が苦手な子どもも食べやすいすり身ボールです。
備考	

◆ 枝豆入り玉子焼

規格	50g/62.5g
銘柄	三和玉店
特徴	国産枝豆を食べやすい大きさに刻みいれました。彩りあざやかでマイルドな味の玉子焼きです。
備考	

◆ 平成22年度第一回物資選定品 ◆ H22.6.24

◆ 生パスタ

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
271	36.7	8.7	1.3		59.2	14.8	17	55.5	0.7
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6		7.8	0.6	0.07	0.03		1.9	0	
主たる産地	カナダ				アレルゲン物質		小麦		
加工地	奈良県				調理解形態				

◆ ひじきごはん(ちりめん)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
178	42.3	7.8	0.6	4470	732	388	104	168	8.5
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.9	0	2463	202	0.06	0.16	0	5.9	11.3	
主たる産地	韓国				アレルゲン物質		大豆・小麦		
加工地	大分県				調理解形態				

◆ ひじきごはん(鮭)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
164	46.9	4.5	0.7	4317	660	181	85	55	6.9
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	1	3463	202	0.07	0.17	0	5.9	10.9	
主たる産地	韓国				アレルゲン物質		鮭・大豆・小麦		
加工地	大分県				調理解形態				

◆ ひじきごはん(野沢菜しそ)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
151	49.5	2	0.2	4313	658	195	86	31	6.8
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	3140	262	0.06	0.18	2	6.5	10.9	
主たる産地	韓国				アレルゲン物質		乳・大豆・大豆		
加工地	大分県				調理解形態				

◆ ひじきごはん(明太子)

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
156	48.2	2.9	0.4	4497	645	187	83	42	6.8
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	2	2632	216	0.07	0.18	6	6.2	11.4	
主たる産地	韓国				アレルゲン物質		乳・大豆・小麦		
加工地	大分県				調理解形態				

◆ トロあじ赤味噌煮

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
204	58.8	19	8.3	584	401	56	44	235	1.5
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.1	9	0	9	0.09	0.16	0	0.6	1.5	
主たる産地	ノルウェー				アレルゲン物質		大豆		
加工地	滋賀県				調理解形態				

◆ トロあじ味噌煮

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
214	56.3	18.8	8	723	354	53	40	230	1.3
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	9	0	9	0.09	0.16	0	0.6	1.8	
主たる産地	ノルウェー				アレルゲン物質		大豆		
加工地	滋賀県				調理解形態				

◆ 五目野菜肉だんご

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
152	68.4	8.4	5.9	453	200	17	20	87	0.4
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	12	508	99	0.05	0.07	5	1.1	1.1	
主たる産地	日本				アレルゲン物質		鶏・小麦・乳・大豆・卵		
加工地	福島県				調理解形態				

◆ 国産さつま芋皮なし乱切り

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
131	66.4	1.2	0.2	4	490	47	19	42	0.6
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	27	2	0.10	0.03	20	3.8	0	
主たる産地	茨城県				アレルゲン物質				
加工地	茨城県				調理解形態				

◆ カリッコリー

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
26	91.5	2.7	0.1	8	220	23	13	37	0.7
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	16	3	0.05	0.05	53	3.2	0		
主たる産地	九州				アレルゲン物質				
加工地	佐賀県				調理解形態				

◆ 白身魚のすり身ボール

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
172	67.7	17.9	7.8	443		25	30	166	0.5
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.7	11	0	11	0.10	0.20	0	0	1.1	
主たる産地	九州				アレルゲン物質				
加工地	鹿児島県				調理解形態				

◆ 枝豆入り玉子焼

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
138	74.1	9.7	8	300	130	42	13	140	1.5
垂鉛	リチウム	カロテン	当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	100	30	110	0.06	0.32	1	0.3	0.8	
主たる産地	日本				アレルゲン物質		卵・小麦・大豆・そば		
加工地	群馬県				調理解形態				

◆ マンナンボール鶏つくね

規格	800g
銘柄	フーズリンクス
特徴	小麦粉、卵白を使わず代わりに蒟蒻いもをなぎに使った鶏肉団子です。雑穀のアマランサスを練り込み鉄分の摂取ができます。
備考	



◆ マンナンボール鶏つくね

エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
100	58.4	13.1	1.3	360	264	19	37	155	0.9
亜鉛	ビタミン	カロテン	当量	B1	B2	C	食塩	食塩	
0.9	4	458	82	0.05	0.07	3	1.3	0.9	
主たる産地	日本					アレルギー物質	鶏肉		
加工地	栃木県					調理形態			

