



# ◆ 平成29年度第2回物資委員会選定品 H29.12.12

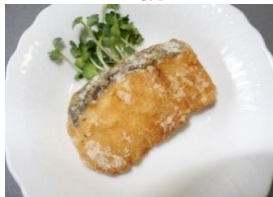
## ◆成分無調整豆乳

	規格	1000ml
	銘柄	SN食品
	特徴	九州産の大豆「ふくゆたか」を100%使用した無調整豆乳です。大豆の旨味を引き出し、飲みやすく仕上げました。
	備考	


## ◆ほうれん草入りギョーザ

	規格	25g
	銘柄	SN食品
	特徴	国産ほうれん草を練り込んだ緑の皮で、国産の肉、野菜を使用した具を包みました。にんにくを使用していない丸いギョーザです。
	備考	


## ◆ホキ竜田揚

	規格	40g・50g
	銘柄	SN食品
	特徴	ホキに竜田風の下味をつけた後、馬鈴薯澱粉と米粉をブレンドし、まぶしました。カリッとした食感の良い竜田揚げです。
	備考	


## ◆ホキさくさくフライ(骨とり)

	規格	40g・50g
	銘柄	ピアット
	特徴	衣にシリアルを使用し、冷めてもサクサクの食感を保てます。
	備考	


## ◆ホキゆかりフライ(骨とり)

	規格	40g・50g
	銘柄	ピアット
	特徴	グルソー抜きゆかりを使い、子供にも食べやすい味付けにしています。
	備考	


## ◆冷凍あおさのり(ヒエグサ)

	規格	100g／500g
	銘柄	ピアット
	特徴	異物除去工程に機械を取り入れ、葉体表面の汚れも洗浄しています。汁物、卵焼きの具材、天ぶらの衣等、様々な用途でご使用できます。
	備考	


## ◆ポテとお米のささみカツ

	規格	40g・50g
	銘柄	名給
	特徴	国産ささみにポテトフレークと米パン粉で衣付けしました。厚みのバラつきが少なく、調理のしやすいチキンカツです。
	備考	


◆Ca国産鶏つくね

	規格	30g・50g
	銘柄	りょう菜
	特徴	国産の鶏肉と野菜を使用した鶏つくねにひじきを使用し、カルシウムも添加しました。乳・卵抜きの商品です。
	備考	


◆国産チキン梅かつ

	規格	40g・50g
	銘柄	りょう菜
	特徴	国産鶏肉に茨城県産梅肉(白加賀梅)を入れ、鶏肉と梅肉の旨味を引き出したカツです。酸味と塩味がほどよく調和しています。
	備考	


◆新食感はるさめ 5cm

	規格	500g
	銘柄	全農
	特徴	茹で戻し時間が比較的短く、調理後もさらっとほぐれやすくダマになりにくい春雨です。
	備考	


◆国産大豆の豆腐ミートボールFe・Ca

	規格	1kg
	銘柄	エム・シーシー
	特徴	兵庫県産のサチユタカ大豆を使用した豆腐と、国産の鶏肉・豚肉を使用し、ふんわりやわらかく仕上げたミートボールです。1個9～10g。
	備考	

◆えごま粉(焙煎)


	規格	500g
	銘柄	岩手県産
	特徴	厚労省により、もっと摂るべき油と推奨されているα-リノレン酸(オメガ3脂肪酸)の他、Ca、Mg、K、Zn、Feなどのミネラルが豊富に含まれています。
	備考	

◆高原からの贈り物ヨーグルト


	規格	1kg
	銘柄	岩手県産
	特徴	ビフィズス菌の栄養源となるガラクトオリゴ糖や、腸内作用バランスを整えるビフィズス菌を配合しております。低脂肪に作り上げたヘルシーなプロバイオティクスヨーグルトです。
	備考	

◆ 平成29年度第1回物資委員会選定品 H29.07.05


◆白身魚のかりかりフライ

	規格	40g 60g
	銘柄	
	特徴	白身魚に粒状のじゃがいもの衣を付けてプリフライにしています。衣のかりかりとした食感が特徴です。
	備考	


◆北海道の味男爵コロッケ 野菜

	規格	55g
	銘柄	SN食品
	特徴	北海道産男爵いもを使用したコロッケです。
	備考	


◆北海道の味男爵コロッケ カレー

	規格	55g
	銘柄	SN食品
	特徴	北海道産男爵いもを使用したコロッケです。
	備考	


◆北海道の味男爵コロッケ 牛肉

	規格	55g
	銘柄	SN食品
	特徴	北海道産男爵いもを使用したコロッケです。
	備考	


◆北海道の味男爵コロッケ かぼちゃ

	規格	40g
	銘柄	SN食品
	特徴	北海道産男爵いもを使用したコロッケです。
	備考	


◆アジ磯辺フライフィレ

	規格	40g 50g
	銘柄	太平商事
	特徴	ムロアジにあおさを加えて磯辺フライにしました。
	備考	


◆シイラフライFe・Ca

	規格	30g 40g 50g
	銘柄	太平商事
	特徴	身が白身で淡泊なフライです。
	備考	


◆さわらフライ

	規格	40g 50g
	銘柄	ピアット
	特徴	京都産さわらは身もふっくらとしてくせもなく食べやすいフライです。
	備考	


◆国産花咲風とり天

	規格	40g 50g
	銘柄	トーニチ
	特徴	国産鶏を花咲風に仕上げました。胸肉なのでヘルシーでサクサクとした食感が特徴です。
	備考	


◆ロマネスコカリフラワー

	規格	500g
	銘柄	名給
	特徴	独特の形状と爽やかなライムグリーン色が特徴です。
	備考	


◆荒挽ミニカクテルウインナー

	規格	40g
	銘柄	名給
	特徴	使いやすい小ぶりなサイズで、天然腸を使用し食品添加物を配合していない荒挽きウインナーです。
	備考	


◆タレ付肉だんご(甘酢味)

	規格	30g 30個入P
	銘柄	名給
	特徴	国産鶏を使用したソフトな食感の大きな肉団子です。ぶどう果汁を80%(濃縮還元)使用したゼリーです。
	備考	


◆国産鶏豚バーグFeCa

	規格	40g 50g 60g
	銘柄	名給
	特徴	肉のうまみを生かしたシンプルな配合のお手頃価格な商品です。
	備考	


◆まるごとピューレコーン

	規格	1kg
	銘柄	北海道アンソロポロジー
	特徴	北海道産スイートコーンの粒をまるごと特殊製法でなめらかなピューレにしました。
	備考	


◆大豆ミート(ミンチ)

	規格	1kg
	銘柄	藤和乾物
	特徴	肉の代替品として幅広く利用できます。低脂肪で食物繊維が摂取できます。
	備考	


さんまの煮付

	規格	40g 50g 10個入P
	銘柄	新栄物産
	特徴	三陸沖で水揚げされた旬のさんまを切身にし、生姜醤油のタレでじっくり煮込みました。高圧処理で骨まで食べられます。
	備考	


マカロニ風こんにやく

	規格	1kg
	銘柄	かぶら食品
	特徴	国産こんにやく精粉を使用した4cmカットの中空形状のこんにやくです。食物繊維、Ca含有。
	備考	

さつまいもいちょう切り

	規格	1kg
	銘柄	マルヒ食品
	特徴	国産のさつまいもをいちょう切りにして冷凍にしました。
	備考	

雑穀ブレンド(ドライパック)

	規格	500g
	銘柄	天狗缶詰
	特徴	食物繊維たっぷりの5種類の穀物と5種類の豆をドライパックにしました。
	備考	

# ◆ 平成29年度第2回物資委員会選定品 H29.12.12

## ◆成分無調整豆乳



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
48	90.5	4.9	2.5	7	190	11	22		0.7
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
							0.4		
主たる産地	九州			アレルギー物質 (大豆)					
加工地	福岡県			調理形態					

## ◆ほうれん草入りギョーザ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
97	62.2	7	9.8	427	188	35	21	72	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	3	731	64	0.14	0.07	6	1.6	1.1	
主たる産地	群馬県			アレルギー物質 (小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま)					
加工地	埼玉県			調理形態					

## ◆ホキ竜田揚



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
104	74.8	15.1	1.1	344	301	19	23	148	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	37	0	37	0.03	0.15	0	0	0.8	
主たる産地	チリ・ニュージー			アレルギー物質 (大豆)					
加工地	愛知県			調理形態					

## ◆ホキさくさくフライ(骨とり)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
24	70.2	14.4	1.4	233	262	16	21	129	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	32	13	33	0.03	0.12	0	0.4	0.6	
主たる産地	ニュージーランド			アレルギー物質 (小麦・大豆)					
加工地	静岡県			調理形態					

## ◆ホキゆかりフライ(骨とり)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
14	73.1	14.7	1.8	230	263	20	22	134	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	32	28	34	0.04	0.12	0	0.5	0.6	
主たる産地	ニュージーランド			アレルギー物質 (小麦・大豆)					
加工地	静岡県			調理形態					

## ◆冷凍あおさのり(ヒエグサ)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
19	92.2	1.4	0.4	460					
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
							3.7	1.17	
主たる産地	愛知県			アレルギー物質 アレルギー物質なし					
加工地	福島県			調理形態					

## ◆ポテトとお米のささみカツ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
44	64.9	13.8	1.6	365	342	6	24	144	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	3	0	3	0.07	0.08	2	0.6	0.9	
主たる産地	鹿児島県			アレルギー物質 (鶏肉・大豆)					
加工地	兵庫県			調理形態					

◆Ca国産鶏つくね



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
118	63.1	11.5	13.9	286	163	150	17	81	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	48	437	85	0.04	0.05	2	0.7	0.7	
主たる産地				北海道・岩手県		アレルギー物質 (鶏肉・小麦・大豆)			
加工地				茨城県		調理形態			

◆国産チキン梅かつ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
41	66.2	15.3	1.7	261	262	14	25	145	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.5	3	1	3	0.08	0.10	1	0.9	0.7	
主たる産地				北海道・岩手県		アレルギー物質 (鶏肉・小麦・大豆)			
加工地				茨城県		調理形態			

◆新食感はるさめ 5cm



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
44	13.9	0.2	0	3					
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									0.001
主たる産地				奥州・九州		アレルギー物質 アレルギー物質なし			
加工地				三重県		調理形態			

◆国産大豆の豆腐ミートボールFe・Ca



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
81	66.7	13.2	10.5	328	286	274	32	145	6.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1	13			0.15	0.08	2	1.2	0.8	
主たる産地				日本		アレルギー物質 (鶏肉・豚肉・小麦・大豆)			
加工地				兵庫県		調理形態			

◆えごま粉(焙煎)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
154	7.7	29.4	21.1	1.6	861	513	363		10.2
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
									7.9
主たる産地				岩手県		アレルギー物質 アレルギー物質なし			
加工地				岩手県		調理形態			

◆高原からの贈り物ヨーグルト



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
76		3.5	0.8	43		120			
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
主たる産地				岩手県		アレルギー物質 (乳)			
加工地				岩手県		調理形態			

# ◆ 平成29年度第1回物資委員会選定品 H29.07.05

## ◆白身魚のカリカリフライ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
228	56.2	8.9	10.5	399	225	11	16	88	0.3
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	19	0	19	0.05	0.09	6	0.3	1	
主たる産地	ニージ			アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地	山口県			調理形態					

## ◆北海道の味男爵コロッケ 野菜



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
42	66.9	3.6	2.8	233	189	9	17	38	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	323	27	0.06	0.02	7	1.8	0.6	
主たる産地	北海道			アレルギー物質		小麦粉・大豆			
加工地	北海道			調理形態					

## ◆北海道の味男爵コロッケ カレー



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
41	67.2	3.8	3.1	247	209	12	19	40	0.6
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	253	21	0.06	0.02	7	1.9	0.6	
主たる産地	北海道			アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地	北海道			調理形態					

## ◆北海道の味男爵コロッケ 牛肉



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
52	65.4	4.5	3.7	288	212	12	21	48	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.4	1	1	1	0.06	0.02	7	1.8	0.7	
主たる産地	北海道			アレルギー物質		小麦・大豆・牛肉			
加工地	北海道			調理形態					

## ◆北海道の味男爵コロッケ かぼちゃ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
56	62.9	3.9	2.5	249	197	10	18	39	0.4
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.3	0	342	28	0.05	0.02	9	1.9	0.6	
主たる産地	北海道			アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地	北海道			調理形態					

## ◆アジ磯辺フライフィレ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
190	59.8	13.6	6.4	245	184	243	34	152	3.9
亜鉛	レチノール	カロテン	活性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.1	4	8	5	0.06	0.20	0	1.17	0.6	
主たる産地	タイ・ベトナム			アレルギー物質		小麦			
加工地	香川県			調理形態					



◆シイラフライFe・Ca



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
59	62.4	14.7	2.8	220	281	211	26	162	3.2	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.5	4	1	4	0.14	0.08	1	1.09	0.6		
主たる産地				高知県		アレルギー物質				小麦
加工地				香川県		調理形態				

◆さわらフライ



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
15	49.7	15.7	8.1	304	365	20	31	168	0.9	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
8	7	1	7	0.10	0.22	0	1.1	0.8		
主たる産地				京都府		アレルギー物質				小麦・大豆
加工地				滋賀県		調理形態				

◆国産花咲風とり天



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
59	66.4	14.7	5.3	247	222	3	18	131	0.2	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.4	5	0	5	0.06	0.07	2	0	0.6		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉・小麦・大豆
加工地				鹿児島県		調理形態				

◆ロマネスコカリフラワー



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
29	92.2	2.6	0.1	14						
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
								0.1		
主たる産地				エクアドル		アレルギー物質				アレルギー物質なし
加工地				エクアドル		調理形態				

◆荒挽ミニカクテルウインナー



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
207	62	16.1	11.1	687	275	4	22	163	0.3	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.5	14	12	15	0.09	0.10	2	0	1.7		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉・豚肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆タレ付肉だんご(甘酢味)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
247	54.4	12.4	13.9	646	298	30	33	126	1	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
0.9	16	0	16	0.10	0.10	2	1.8	1.6		
主たる産地				兵庫県		アレルギー物質				鶏肉・豚肉・大豆・リンゴ
加工地				兵庫県		調理形態				

◆国産鶏豚バーグFeCa



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄	
91	61.5	13.5	9.6	340	191	839	295	107	9.3	
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩		
6.9	27	0	27	0.09	0.11	2	0.3	0.9		
主たる産地				日本		アレルギー物質				鶏肉・豚肉
加工地				兵庫県		調理形態				

◆まるごとピューレコーン



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
92	78.3	3.1	2.5		240	3	30	94	0.59
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.9	0	50	4	0.06	0.08		3	0	
主たる産地	北海道			アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地	北海道			調理形態					

◆大豆ミート(ミンチ)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
160	7.8	46.3	3	3	2400	270	290	730	7.7
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
4.5	0	0	0	0.67	0.30		17.8	0	
主たる産地	青森県			アレルギー物質		大豆			
加工地	岩手県			調理形態					

さんまの煮付



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
257	58.3	13.1	17.2	418	143	19	20	124	1
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.6	12	0	12	0.01	0.20	0	0	1.1	
主たる産地	岩手県			アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地	気仙沼			調理形態					

マカロニ風こんにやく



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
6	96.5	0.2		10	12	75	4	10	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.1	0	0	0	0.00	0.00	0	2.9	0	
主たる産地	群馬県			アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地	群馬県			調理形態					

さつまいもいちょう切り



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
40	64.2	0.9	0.2	22	390	40	23	47	0.5
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
0.2	0	45	4	0.10	0.02	20	3.8	0.1	
主たる産地	日本			アレルギー物質		アレルギー物質なし			
加工地	宮城県			調理形態					

雑穀ブレンド(ドライパック)



エネルギー	水分	蛋白	脂質	ナトリウム	カリウム	Ca	Mg	リン	鉄
80	56.4	8.2	2	1	309	29	52	138	1.9
亜鉛	レチノール	カロテン	舌性当量	B1	B2	C	食繊	食塩	
1.4	0	11	1	0.21	0.06	0	7.3	0	
主たる産地	日本			アレルギー物質		小麦・大豆			
加工地	愛知県			調理形態					