









★★お問い合わせ★★
 公益財団法人滋賀県学校給食会
 大津市京町四丁目3番28号
 TEL 077-522-3066
 FAX 077-525-4171
 E-mail shigakyu25@ninus.ocn.ne.jp
 https://www.shigakyu.or.jp

令和4年度 公益財団法人滋賀県学校給食会 取扱物資のご案内



滋賀県学校給食会ではできるかぎり滋賀県産にこだわった物資を供給しています

| 品名 | 規格 | 商品の特徴 | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----------|------|-------|------|-----|-------|------|--------|-----|-----|---|------|
|  (環)みずかがみ (環)BGみずかがみ コシヒカリ BGコシヒカリ | 10kg袋詰 | ★すべて 滋賀県産 です。 ★希望の市町にはその 地域のお米 を供給することができます。 ★天候等により銘柄が変更になることがあります。 ★(環)の表示は、「環境こだわり米」です。  | | | | | | | | | | | | |
|  パン(小麦粉100%) 米粉50%パン | 30g 40g 55g 65g 75g 85g 95g 105g (粉重量による) | ★使用する小麦粉は 滋賀県産小麦100% です。 (天候等による収穫量や品質不良により、変更になる場合があります) ★米粉パンには学校給食用精米(滋賀県産)を粉状にし、小麦グルテンを加えた『パン用の米粉』を使用しています。 (配合割合) <table border="1" data-bbox="877 862 1332 952"> <tr> <td>小麦粉 米粉</td> <td>イースト</td> <td>塩</td> <td>脱脂粉乳</td> <td>砂糖</td> <td>マーガリン</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>3</td> <td>1.7</td> <td>4</td> <td>6</td> <td>8</td> </tr> </table> ★ 特定原材料 小麦 乳 (基準配合) ★卵、落花生、えび、かに、その他の特定原材料を含む製品を同一ラインで製造することがあります。  | 小麦粉 米粉 | イースト | 塩 | 脱脂粉乳 | 砂糖 | マーガリン | 100 | 3 | 1.7 | 4 | 6 | 8 |
| 小麦粉 米粉 | イースト | 塩 | 脱脂粉乳 | 砂糖 | マーガリン | | | | | | | | | |
| 100 | 3 | 1.7 | 4 | 6 | 8 | | | | | | | | | |
| ★米粉パンを使用の場合、精米の調達と製粉のため、使用月の前月15日(15日が土・日・祝日の場合はその前日)までに、滋賀県学校給食会にご連絡ください。 | | | | | | | | | | | | | | |
|  ソフトめん | 50g 60g 75g 85g 95g 105g 110g (小麦粉重量による) | ★使用する小麦粉は 滋賀県産小麦100% です。 ソフトめん(配合割合) <table border="1" data-bbox="837 1153 1029 1232"> <tr> <td>小麦粉</td> <td>塩</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>3.4</td> </tr> </table> 中華麺(配合割合) <table border="1" data-bbox="1149 1153 1468 1232"> <tr> <td>小麦粉</td> <td>塩</td> <td>かんすい</td> <td>くちなし色素</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>0.6</td> <td>1</td> <td>0.08</td> </tr> </table> | 小麦粉 | 塩 | 100 | 3.4 | 小麦粉 | 塩 | かんすい | くちなし色素 | 100 | 0.6 | 1 | 0.08 |
| 小麦粉 | 塩 | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | 3.4 | | | | | | | | | | | | | |
| 小麦粉 | 塩 | かんすい | くちなし色素 | | | | | | | | | | | |
| 100 | 0.6 | 1 | 0.08 | | | | | | | | | | | |
|  中華麺 | 50g 60g 75g 85g 95g 105g 110g 115g 125g (小麦粉重量による) | ★ 特定原材料 小麦 ★卵、乳、そば、その他の特定原材料を含む製品を同一ラインで製造することがあります。 | | | | | | | | | | | | |
|  近江うどん「三方よし」 | 50g 60g 75g 85g 95g 105g 110g 120g (小麦粉重量による) | ★ 滋賀県産小麦 「びわほなみ」を100%使用した地場産のうどん。 ★こしよし・つやよし・ねばりよしの三拍子そろったのどごし滑らかな麺です。 ★ 原材料 小麦粉、塩 ★ 特定原材料 小麦 ★卵、乳、そば、その他の特定原材料を含む製品を同一ラインで製造することがあります。  | | | | | | | | | | | | |


★★特定原材料の使用状況★★

パン、めん、米飯については、別紙の「滋賀県学校給食用物資委託加工工場特定原材料使用状況一覧表」でご確認ください。変更のある場合は、その都度お知らせします。

※ご注文は、使用される10日前までに直接下記へお申込ください。

愛知ヨーク株式会社 岐阜営業所 TEL 058-260-4911
 (岐阜県瑞穂市野白新田31-7) FAX 058-260-4922



| 品名 | 規格 | 商品の特徴 | 賞味期限 |
|---|---|---|-----------|
| アシドミルクPLUS  | 65ml 110ml 130ml 150ml 180ml 1000ml | ★乳酸菌の働きで たんぱく質やカルシウムが吸収されやすくなっています 。 ★食生活で不足しがちな栄養素の 鉄とカルシウム を加えています。 ★ 特定原材料 乳 ★もも、りんごを含む製品を同一ラインで製造しています。 | 製造日より18日間 |



←原料に滋賀県産使用のもの

★★https://www.shigakyu.or.jpでも案内しています★★
 商品情報について詳しくは直接当会までお問い合わせください。

※ご注文は、使用月の前月15日(15日が土・日・祝日の場合はその前日)までに滋賀県学校給食会にご連絡ください。

| 品名 | 規格 | 商品の特徴 | 賞味期限 |
|--|------------------------------|---|--|
|  | 1kg入り | <ul style="list-style-type: none"> ★滋賀県産コシヒカリ100%使用 ★白米に比べ、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれています。 ★浸漬の必要がなく、水加減は白米と同様でやわらかく炊き上がります。 | 360日 |
|  | 20kg入り (1kg×20袋) | <ul style="list-style-type: none"> ★真ん中の黒条線を除いてお米そっくりに加工して、抵抗なく食べやすくなっています。比重がお米とほぼ同じで、炊きあがりも均一にムラなく炊けます。 ※滋賀県産の精麦が不足の場合には国産になります。 | 1年 |
|  | 12kg入り (60g×20個×10箱) | <ul style="list-style-type: none"> ★精米に0.3%加えるだけで、ビタミンB1、B2を簡単に摂取できます。お米に加えて炊いても、ご飯の外観、味、香りなど、おいしさは変わりません。 | 720日 |
|  | 7kg入り 10kg入り 1kg×10袋入り | <ul style="list-style-type: none"> ★既存の調理釜や炊飯器で簡単に、短時間で炊けます。洗米浸漬の必要がありません。 ★配合割合 もち米 67.55% うるち米 28.95% 小豆 3.50% ★試験炊きが必要な場合は、本会にお問い合わせください。 | 1年 |
|  | 0.5g×50袋 | ★ 特定原材料 ごま | 545日 |
|  | 1kg単位 (冷凍) | <ul style="list-style-type: none"> ★高たんぱく、低脂肪、低カロリー、コレステロールの含有量も少ないヘルシーなお肉です。学校給食用に使用しやすいようスジを除去するなどの加工をしています。 ★カット肉と角切り肉はバラ凍結で使いやすくなっています。 ★カット肉は1切れ約4cm角 厚さ5mm 63~66切れ入りです。 ★角切りは約2cm角 110~120個入りです。 ★サンプルが必要な場合はお届けします。 | 1年(冷凍) 解凍後 7日以内 |
|  | 1kg袋詰 (冷凍) | <ul style="list-style-type: none"> ★滋賀県産大豆100%使用 ★ダイス状(約15mm角)にカットされているのでカットの手間がいりません。衛生的で大量使用が可能です。 ★凍ったまま直接入れて加熱調理しても、おいしく召し上がれます。 ★煮詰めても、堅くなりにくく、壊れにくいので、いろいろな料理に対応できます。 ★特定原材料 大豆 | 製造日より 1年  |
|  | 1kg袋詰 (乾燥) | <ul style="list-style-type: none"> ★ミンチタイプは滋賀県産環境こだわり農産物の大豆100%使用 ★フィレタイプ・ひとくちソイミートは国産大豆100%使用 ★脱脂大豆を原材料とする無添加食品です。 ★お湯で戻すと重量が約3倍に増え、お肉のような食感になります。 ★特定原材料 大豆 ★フィレタイプ・ひとくちソイミートのご注文は使用月の前々月の15日までに滋賀県学校給食会にご連絡ください。 | 製造日より 1年  |

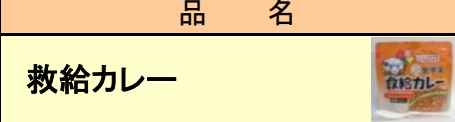

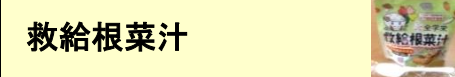
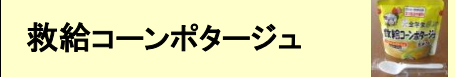
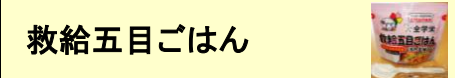


学校給食用非常食



公益社団法人全国学校栄養士協議会 開発
公益財団法人学校給食研究改善協会 認定

※受注生産のため、ご注文は、使用月の**3ヶ月前**の15日までに滋賀県学校給食会にご連絡ください。

| 品名 | 規格 | 商品の特徴 | 賞味期限 |
|--|------------------------|---|---|
|  | 150g×40食入 250g×30食入 | <ul style="list-style-type: none"> ★アレルギーの特定原材料等28品目は原材料に含みません。(製造工場内での特定原材料の使用はあります) ★温めたり、加水しなくても開封後そのまま食べられます。(※救給カレーには、ごはんが入っています) ★常温で保存できます。 | 製造日より 3年6ヶ月  |
|  | 150g×40食入 | <ul style="list-style-type: none"> ★災害時における緊急の食事用として、また学校給食施設の急な故障に備え、常備しておく便利です。 | |
|  | 130g×40食入 | <ul style="list-style-type: none"> ★スプーン(袋入)が付いています。 | |
|  | 130g×40食入 200g×30食入 | <ul style="list-style-type: none"> ★底が広がるスタンディングパウチの容器なので、そのまま食器として使用できて、かさばらずに捨てることができます。 | |

←原料に滋賀県産使用のもの

★★<https://www.shigakyu.or.jp>でも案内しています★★
商品情報について詳しくは直接当会までお問い合わせください。

