



物資だより



◎ 終売・休売・販売再開等のお知らせ

- ◎ クリームコーン缶詰 (SN) …新物の入荷が遅れている為、**一時休売**。11月16日から納品可能 (予定)
- ◎ ソファールストロベリー…メーカー都合により**終売**になりました。
- ◎ ヨーグルトレーズン…10月使用分から**販売を再開**しております。
- ◎ ダイスポテト…11月使用分から**販売を再開**いたします。
- ◎ 業務用割れかやき煎餅…**納品の4週間前まで**にご注文ください。
- ◎ クリスマス行事食…今年度は、**クリスマス行事食 (ケーキ類)**の販売はございません。

◇ 価格改定のお知らせ

- ◆ 神奈川県産カットわかめ…**10月使用より** 円に値下げいたしました。
- ◆ 胚芽米…11月使用分より新米に切り替わる為、 円に変わります。
- ◆ クリームコーン缶詰 (SN) …新物に切り替わる為、**11月使用分から価格が** 円に変わります。
- ◆ 白桃ダイス缶…新物に切り替わる為、**12月使用分から価格が** 円に変わります。

★ 新規取り扱い商品のご案内 ～11月使用分から～

ソファールレモン 円/100g



特定原材料: 乳、ゼラチン

レモン果汁を使用し、レモンの果実感が感じられるジューシーな味わいです。
ゼラチンと寒天で固めたなめらかな口どけのヨーグルトです。

商品コード: 157601

カップdeヤクルト 円/80g



特定原材料: 乳、ゼラチン

食べるヤクルトです。
ヤクルト風味とクリームが溶け合う贅沢な味わい。なめらかな食感でやさしい口どけです。

商品コード: 157301

■ 栄養価、コンタミの変更について

- 冷凍ナン…コンタミに「オレンジ」、「クルミ」が追加になりました。
- 国産山菜ミックス水煮…「ふき」の原料不足により、10月使用分から**製造工場が変更**になります。
製造工場の変更に伴い、**栄養価も変わります**。
- 新玄…原料の規格変更に伴い**栄養成分表示が変更**になりました。
- 元気もりもり納豆ふりかけ…調味料製造メーカーの生産終了に伴い、**原料が変更**になります。(詳細は次号で)

商品名	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(μm)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	
ソファールレモン	栄養価	86	78.8	4.0	0.7	0.07~0.17	112	-	-	-	8	0.04	0.16	-	0.3
	原材料	ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、レモン果汁、砂糖、全粉乳ゼラチン、寒天、香料、酸味料、水 特定原材料: 乳、ゼラチン													
カップdeヤクルト	栄養価	120	77.3	2.6	5.9	0.05~0.1	75	-	-	-	81	-	0.13	-	0.3
	原材料	クリーム、ぶどう糖果糖液糖、全粉乳、脱脂粉乳、砂糖、ゼラチン、寒天、はちみつ、香料、乳化剤、甘味料 (スクラロース) 水 特定原材料: 乳、ゼラチン													
国産山菜ミックス水煮	栄養価	12	-	1.0	0.1	0.04	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	原材料	わらび、ふき、みず pH調整剤 (クエン酸)、酸化防止剤 (ビタミンC)、水 特定原材料: 無													
新玄	栄養価	374	14.9	6.3	1~9	0.007~0.18	5	23	262	1.4	0	150	6.0	0	0.5
	原材料	白米、でんぷん、食用油脂、砂糖、デキストリン、ピロリン酸鉄、ナイアシン、ビタミンB ₁ 、パントテン酸カルシウム、乳化剤、ビタミンE 糊料 (アカシア) ビタミン6、ビタミン2、葉酸 特定原材料: 無													

100g当たり

< 南商事の納品について >

アイス各種、ムースエクレア、冷凍ナン、肉まんを納品している南商事 (株) が冬季 (11月~3月) の間、木曜日が定休の為、納品をする事ができません。ご迷惑をおかけいたしますが、よろしくお願ひいたします。
※湯河原町、箱根町は、水曜日が定休になります。



今月のおすすめ商品

11月8日「いい歯の日」にいかがでしょうか。



商品コード	商品名	規格	特定原材料	売渡価格	備考
231204	カミカミ昆布 	3g	無		程よい固さで噛む力を養い、顎に刺激を与える美味しい昆布です。1袋で食物繊維が0.5g摂取できます。
230601	かみかみ大豆 	7g	大豆		北海道産の大豆を蒸し煮にしてから糖漬けにし、乾燥しました。
241001	湘南ゴールドジャム	15g	無		神奈川県産湘南ゴールド使用。 現在庫賞味期限：2023年11月18日です。
333701	ゆで干しミックス	500g	無		現在庫（13袋）に限り賞味期限間近（2023.11.11）の為
230802	うめちり	280g	ごま		現在庫（12袋）に限り賞味期限間近（賞味：2023.11.12）の為

食品ロス削減に向けたご協力のお願い

缶詰製品は、輸送時の衝撃等により、へこみが発生する場合があります。その為、各メーカーでは独自の判断基準を設定し、多少のへこみ、ラベルの損傷は、出荷可能と判断しております。

缶の胴部分のへこみは密封性や内容物への影響がないため、著しいへこみでなければご使用いただけます。

缶詰は、真空状態になっているため、少しぶつけるだけでも胴がへこみやすくなっております。商品の特性としてご理解賜りますようお願い申し上げます。

行事食用焼きのり

ご注文の際は「お箸」と記載してください。



行事食用焼きのり1/8×5枚入り

商品コード：338507 価格： 円

特定原材料：無

行事食用手巻きのり1/4

4枚入り 商品コード：338707 価格： 円

5枚入り 商品コード：338708 価格： 円

6枚入り 商品コード：338709 価格： 円

特定原材料：無

オリジナルデザインの海苔について

学校独自でデザインされる場合は、ホームページに申し込みフォーマットがございます。必要事項を記載のうえ、当会までメール又はファックスをお送りください。

【当会ホームページ】栄養士様向け→商品→一般物資→「岡田海苔オリジナルデザインフォーム」

◎休校がある場合は、発注書にご記載ください。

◎横浜市・川崎市への配送について

【常温品】の納品は、10月13日(金)・27日(金)・11月10日(金)の予定です。

2023年度10月分・11月分のお米の産地

納入業者からご参照ください。

委託とう精工場名		10月分産地（確定）	11月分産地（予定）
9412 全農パールライス（株） [赤袋]	普通米	4年はるみ JA 湘南 4年山形県産はえぬき JA 庄内たがわ	5年神奈川
	無洗米	4年はるみ JA 湘南・JA かながわ西湘 4年山形県産はえぬき JA 庄内たがわ	5年神奈川
9410 全農パールライス（株） [青袋]	普通米	4年はるみ JA かながわ西湘 4年山形県産はえぬき JA 庄内たがわ	5年神奈川
	無洗米	4年はるみ 平塚市	5年神奈川
9418 北相米穀（株）	普通米	4年はるみ JA かながわ西湘・JA 湘南・JA 相模原市 4年山形県産はえぬき JA 庄内たがわ	5年神奈川
	無洗米	4年はるみ JA かながわ西湘・JA 湘南 4年山形県産はえぬき JA 庄内たがわ	5年神奈川
9654 （株）ミツハン	無洗米	4年はるみ JA かながわ西湘 4年山形県産はえぬき JA 庄内たがわ	5年神奈川

県産米集荷増の取り組みとして、多収米（その他うるち）の作付けを推進しています。

委託米飯工場	10月分産地（確定）	11月分産地（予定）
福一ベーカリー・富士ベーカリー・稲田製パン	9412 全農パールライスの普通米をご覧ください。	9412 全農パールライスの普通米をご覧ください。
石田為吉商店・さがみや・東華軒	9410 全農パールライスの普通米をご覧ください。	9410 全農パールライスの普通米をご覧ください。
栄屋製パン・盛月堂・吾妻堂（相模原） むらせフードサービスセンター・長後製パン	9418 北相米穀の普通米をご覧ください。	9418 北相米穀の普通米をご覧ください。

※当会、米飯工場および学校における在庫の状況により、今月分を来月に使用することや、来月分を今月に使用する場合があります。

※ ブレンド米について

令和4年産の玄米在庫を全量使用するため、神奈川県産米を60～80%の比率でブレンドして製造を行います。各委託とう精工場によりブレンドの比率が変わりますのでご了承ください。

※ 新米への切り替えについて

11月分より新米へ切り替えを予定しております。各委託とう精工場の令和4年産米の在庫状況により切り替え時期が変わります。新米で製造した製品には袋にシール貼付もしくは印字でお知らせいたします。（シール貼付・印字は切り替え後より11月中旬に製造した製品まで行います。）また、米飯の切り替えも米飯工場の在庫状況により時期が異なります。なお、11月分のみ神奈川県産米（銘柄：はるみ）100%で製造予定です。

※ 新米の品質について

連日続いた猛暑のため、高温障害による白いお米（粉状質粒*）や、カメムシの大量発生による被害による着色粒が多く混じるなど、品質に影響がでています。現時点で集荷した神奈川県産米の等級は、2等米または3等米となっており、1等米はほぼ無い状況です。高温障害は全国的な現象であり、他県産米も同様に1等米の比率が例年より大幅に低下しています。

白いお米は1～2割程度であれば炊きあがりや味は変わりませんが、白いお米が多い状態で炊くと柔らかめに炊きあがるため、柔らかいようであれば、水加減を調整して炊飯をお願いいたします。また、白いお米は強く洗いと割れる可能性があります炊きあがりに影響しますのでご注意ください。

*粉状質粒（ふんじょうしつりゅう）…主に成熟しきっていないお米のことで、成熟段階に日照不足や夜間の気温が高すぎる高温障害など、天候の影響を強く受けると発生するといわれています。米粒の中にデンプンが十分に生成できないと粒の中に空気が多く入ってしまい、光が乱反射して白くみえます。

公益財団法人神奈川県学校給食会

電話 046-264-2056

FAX 046-263-7522

https://www.kanakyu.or.jp