

南給だより

2025

3

3月7日は「メンチカツの日」です。

受験シーズンにメンチカツを食べて受験に勝ってほしいとの願いから味のちぬやが制定しました。日付は関西ではメンチカツのことを「ミンチカツ」と呼ぶところも多いため、「ミ(3)ンチ(7)」の語呂合わせからこの日となりました。

1 土	マヨネーズの日
3 月	ひなまつり ささみの日
4 火	バウムクーヘンの日
6 木	ミルクの日
7 金	メンチカツの日 さかなの日
8 土	さばの日 ギョーザの日
10 月	ミートソースの日
14 金	ホワイトデー
20 木	春分の日



フラワーパークかごしま(指宿市)



LIFE FIT COMPANY
株式会社 南給



南給公式サイト
はこちらから！

①本社及び各営業所によって在庫の状況が異なりますので取扱いのない場合がございます。
②原料事情等により商品が休売、終売、値上げになる場合がございます。
③商品によってはお届けまでに時間を要する場合がございます。
※ご注文の際には担当営業または事務員にご確認の上、ご注文いただきますようお願い申し上げます。

鹿児島本社	鹿児島市西別府町2995-6	電話 (099) 281-5579
川内営業所	薩摩川内市上川内町桜井原5283-1	電話 (0996) 25-3979
鹿屋営業所	鹿屋市東原町2836-1	電話 (0994) 36-8679
宮崎営業所	宮崎市島之内9217-46	電話 (0985) 62-5579
都城営業所	都城市都北町4977	電話 (0986) 38-3179



春のお祝い行事食

3月3日(月)は
ひなまつり

桃の節句とも呼ばれ、女の子の健やかな成長と幸せを願う行事です。ひな人形を飾り、ひしもちやひなあられ、はまぐりのお吸い物などをいただき、お祝いをします。

常温



・砂糖味
・しょうゆ味
・青のり味
・マヨネーズ味

ミツオ 07642

ひなあられ 小

砂糖味、しょうゆ味、青のり味、マヨネーズ味の4種類の彩り豊かなあられが入っています。国産米100%使用。

締切日 1/29(水) 最短お届け日 2/17(月)以降

規格 8g 加工地 新潟
調理方法 (そのま)

常温



・トマト&パプリカ味
・磯味
・砂糖味

ミツオ 07644

ひなあられ つどい

ひなあられの赤・白・緑を野菜パウダーを使って表しました。特定原材料、特定原材料に準ずるものは使用していません。国産米100%使用。

締切日 1/29(水) 最短お届け日 2/17(月)以降

規格 8g 加工地 新潟
調理方法 (そのま)

常温 **NEW!!**



ピアット 42195

ひなあられ

ピンク・緑・黄・白の華やかな4色のひなあられです。小粒なので小さいお子さまにも食べやすく、優しい甘さが人気のお菓子です。アレルギー不使用。

締切日 1/20(月) 最短お届け日 2/5(水)以降

規格 6g 加工地 埼玉
調理方法 (そのま)

冷凍 **NEW!!**



ジーピーフーズ 17013

**2層のいちごショコラケーキ
Ca・食物繊維**

国産米粉と豆乳を使用し、いちご味とショコラ味の2層に仕上げたカップケーキです。不足しがちなカルシウム・食物繊維を加えました。8大アレルギー不使用。

締切日 2/4(火) 最短お届け日 2/17(月)以降

規格 18g 加工地 鹿児島
調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 14361

**いちごのお祝いケーキ
(2025)**

春のお花をイメージした黄色とピンクの色合いが特徴のロールケーキです。純生クリーム入りのココのあるいちごクリームがポイント。いちごは国産にこだわりました。カルシウム・鉄分・ビタミンC豊富。

締切日 2/6(木) 最短お届け日 2/25(火)以降

規格 28g 加工地 山形
調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 29422

**お米deお祝いケーキ
(2025)**

国産いちごと国産米を使用し、ほど良いいちごの酸味と美味しさを感じられるケーキです。卵・乳・小麦不使用、カルシウム・鉄分・ビタミンC豊富。

締切日 1/31(金) 最短お届け日 3/3(月)以降

規格 28g 加工地 山形
調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 00883

**フレンズグレープ
(お祝い) 2025**

国産米を使用したもちもち食感のクレープ生地で、口どけの良いいちごクリームと甘酸っぱいいちごソースを包みました。卵・乳・小麦不使用、鉄分・ビタミンC豊富、カルシウム入り。

締切日 1/31(金)
最短お届け日 2/25(火)以降

規格 35g 加工地 山形
調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 00852

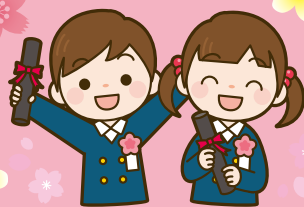
三色花ゼリー (2025)

桃の花をイメージしたももゼリー、雪解けをイメージしたレモン風味の豆乳ゼリー、新緑をイメージしたりんごゼリーで、春の訪れと菱餅の色合いを表現した三色ゼリーです。卵・乳不使用、鉄分・ビタミンC豊富、カルシウム入り。

締切日 1/31(金)
最短お届け日 2/25(火)以降

規格 45g 加工地 山形
調理方法 (自然解凍)

～卒業などのお祝いに～



行事食は季節限定取り扱い商品の為、受注締切日が設けられております。
ご検討いただく際には、各商品の受注締切日もあわせてチェックくださいますようお願い申し上げます。
※類似商品があるため正式な商品名で記載の上、ご注文をお願いいたします。

冷凍



日東ベスト 29482

お祝いいちごゼリー (2025)

いちごのピューレーと果汁を使用したゼリーにホワイトクリームをトッピングした紅白デザートです。桜をイメージしたクリームには、「子ども達の未来に桜が咲きますように」という願いを込めました。卵・乳不使用、鉄分・ビタミンC豊富、カルシウム入り。

締切日 2/6(木) 最短お届け日 2/25(火)以降

規格 35g

加工地 山形

調理方法 (自然解凍)

冷凍



味の素冷凍食品 31622

お祝い紅白ゼリー

赤いいちごゼリーと白のホワイトゼリーを重ね、豆乳クリームで作ったホイップクリームをトッピングした、お祝い事にぴったりの紅白のゼリーです。カルシウムを配合しています。乳・卵不使用。

規格 約45g

加工地 群馬

調理方法 (自然解凍)

冷凍



ヤヨイサンフーズ 00068

ひなまつり 桃の花三色ゼリー(鉄・Ca)

色鮮やかな国産いちごゼリーとほんのり甘い豆乳風味のゼリー、風味豊かな国産桃ゼリーを重ねた3層タイプのデザートです。桃の花をイメージした見た目も華やかでかわいい一品です。

締切日 1/29(水) 最短お届け日 2/14(金)以降

規格 40g

加工地 静岡

調理方法 (自然解凍)

冷凍



ヤヨイサンフーズ 28244

新おめでとうデザート(Ca)

ミルク風味の豆乳プリンの中にダイスカットしたイチゴゼリーを加えました。花型の容器に入れて春らしさを演出しています。

締切日 2/5(水)

最短お届け日 2/20(木)以降

規格 35g

加工地 静岡

調理方法 (自然解凍)

冷凍



日東ベスト 29592

FMうす味 花型豆腐バーグ2025

豆腐のコクと滑らかな食感を活かしたハンバーグです。食塩相当量に配慮しました。(0.5g/100g) 卵・乳・小麦不使用、カルシウム・鉄分豊富、食物繊維入り。

締切日 1/31(金)

最短お届け日 2/25(火)以降

規格 40g×25個

60g×25個

加工地 福岡

調理方法

(オーブン) 約180℃で

40g:約10分 60g:約12分

(蒸し) 40g:約7分 60g:約8分

(揚げ) 約160℃で約5分

冷凍



エイケイケイ 19221

NBチョコケーキ R4(個箱)

ドーム型がキュートなポンプタイプ。ふんわりと軽いココアスポンジにほろ苦いチョコホイップクリームをサンドし、コーティングしてチョコソース、削りミルクチョコをトッピングしました。九州産小麦粉使用。

締切日 2/5(水) 最短お届け日 3/3(月)以降

規格 約27g

加工地 熊本

調理方法 (自然解凍)

冷凍



エイケイケイ 19231

NBイチゴケーキ R3(個箱)

ドーム型がキュートなポンプタイプ。ふんわりと軽いプレーンスポンジに甘酸っぱいイチゴ味のホイップクリームをサンドし、コーティングしてホワイトチョコソースとイチゴ風味の顆粒をトッピングしました。九州産小麦粉使用。

締切日 2/5(水) 最短お届け日 3/3(月)以降

規格 約27g

加工地 熊本

調理方法 (自然解凍)

冷凍



エイケイケイ 19241

NBチーズスフレ R2(個箱)

低温でじっくり時間をかけて蒸し焼きにしたスフレタイプのチーズケーキ。じゅくとした食感と口に広がるチーズの余韻が後引く美味しさです。九州産小麦粉使用。

締切日 2/5(水) 最短お届け日 3/3(月)以降

規格 約27g

加工地 熊本

調理方法 (自然解凍)



冷凍

14500 日東ベスト

焼プリンタルト30g

タルト生地にプリンを詰めて焼き上げました。卵のおいしさが広がるなめらかなプリンと香ばしいタルトの組み合わせが絶妙です。

規格 30g 加工地 山形

調理方法 (自然解凍)



冷凍

00870 日東ベスト

お米de国産豆乳プリンタルト25g

カラメル風味のタルト生地とコクと甘さが広がるプリンを組み合わせました。原材料に卵・乳・小麦を使用していません。

規格 25g 加工地 山形

調理方法 (自然解凍)



冷凍

29111 日東ベスト

Newストロベリーフレッシュ

大きくカットしたいちごの果肉入りデザートです。いちごの風味を活かし、後味もスッキリと仕立てました。

規格 50g 加工地 山形

調理方法 (自然解凍)



冷凍

73593 ニチレイフーズ

ととやき(チョコレートクリームFe入り)

ココア味の生地の中に北海道産生クリームを使用して作ったチョコレートクリームを入れた小さい魚の形のケーキです。不足しがちな鉄分を加えました。

規格 27g 加工地 長崎

調理方法 (自然解凍)



冷凍

11481 ニチレイフーズ

ととやき(いちごクリーム)

プレーンの生地の中に「とちおとめ」のいちご果汁で作ったいちごクリームを入れた小さい魚の形のケーキです。不足しがちな食物繊維を加えました。

規格 27g 加工地 長崎

調理方法 (自然解凍)



冷凍

12424 テーブルマーク

国産小麦粉使用 シュークリーム(いちご)

サクッと焼き上げたシュー皮に苺ジャムを加えたいちごクリームを詰めました。鉄分も強化し衛生的で取扱いやすい個包装です。

規格 22g 加工地 新潟

調理方法 (自然解凍)

3月6日はミルクの日



常温

66208 大島食品工業

ミルメイク いちご(顆粒)

ほのかないちごの香りと控えめな甘さで、さっぱりと仕上げました。

規格 6g×40個 加工地 愛知

調理方法 【目安】牛乳200mlに1袋(6g)



常温

65957 大島食品工業

ミルメイク コーヒー(粉末)

粉末のコーヒー牛乳の素です。甘さを控えた飲みやすい減糖タイプ。

規格 5g×40個 加工地 愛知

調理方法 【目安】牛乳200mlに1袋(5g)



冷凍

78074 ピアット

春夏秋冬(あきない)だんご

国産の上新粉から作った赤・緑・白のカラフルで小さな素甘団子です。フルーツポンチや汁物、カップゼリーの具材など料理の彩りにご使用ください。(1粒7g、約140粒入り)

規格 1kg 加工地 愛知

調理方法 (自然解凍) (加熱)



冷凍

00289 ニチレイフーズ

ポテトサラダベース

北海道産の男爵いもを粗めにくだいたポテトベースです。ポテトサラダ、コロック、ポテトグラタン等、様々な料理にご使用いただけます。

規格 1kg 加工地 北海道

調理方法 (ボイル) 約15~17分
(蒸し) 約17~19分



冷凍

21402 理研ビタミン

冷凍海藻 そのまま手軽に くきわかめ

塩抜きの手間がかららず、必要な量だけ使えるIQF(バラ凍結)なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。大きめにカットしたくきわかめなので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。

規格 500g 加工地 岩手

調理方法 (解凍)



常温

13019 ニッスイ

Nシーグレイス かに風味フレーク

ズワイガニのほぐし身をイメージしたかに風味フレークです。繊維感がきめ細かく、加熱しても形が崩れにくい商品です。かに肉は使用していません。

規格 500g 加工地 東京

調理方法 (炒め) (煮る) (蒸し) (焼き)

12478・12479

テーブルマーク

食パン6枚切り(1枚包装)・8枚切り(2枚包装)

冷凍



6枚切り

8枚切り

焼きたてを急速冷凍したしっとりした生地の食パンを、自然解凍でご提供いただけます。一食分に合わせて包装していますので、使いやすく衛生的です。

規 格 1枚包装(約57g)
2枚包装(約42g×2枚)
加 工 地 神奈川
調理方法 自然解凍

12459

テーブルマーク

クロワッサン(個包装)

冷凍



中種製法で仕込んだ生地を焼き上げた、ボリューム感が特徴のクロワッサンです。

規 格 約40g
加 工 地 茨城
調理方法 自然解凍

12460

テーブルマーク

ミルクパン(個包装)

冷凍



牛乳を加えた生地のプレーンな甘みと、口溶けの良さが魅力の食事パンです。

規 格 約30g
加 工 地 茨城
調理方法 自然解凍

48915

ジェフサ

ミニメロンパン

冷凍



外生地はサクとした食感に仕上げ、甘みもほど良いバランスのミニメロンパンです。



規 格 約25g×10個
加 工 地 ベトナム
調理方法 自然解凍



21162 理研ビタミン

ヘルシーファーム
中華スープの素

鶏のうまみをベースに各種野菜と香味油の風味を生かして調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げた中華スープの素です。中華料理のベースとしてご使用ください。

規 格 1kg 加 工 地 茨城
使用方法
中華料理の味のベースとして使用する場合：1人前1～2g



21167 理研ビタミン

ヘルシーファーム
中華だしの素

生姜・ニンニク・八角等の香りと野菜の旨みを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使用せずに仕上げた中華だしの素です。炒め物やスープ、麺類など幅広くご使用いただけます。

規 格 1kg 加 工 地 栃木
使用方法
野菜炒めの場合：0.5～2g/100g、
スープの場合：1～3g/150ml(お好みに応じて食塩を加えてください)



21421 理研ビタミン

中華だし

ポークやチキンの旨みをベースに生姜やにんにくなどの風味をほどよく加えた中華だしです。炒め物やスープなどあらゆる料理にお使いいただけます。

規 格 1kg 加 工 地 埼玉
使用方法
炒め物の場合：0.5～3g/100g、
スープの場合：1～3g/150ml



21235 理研ビタミン

コンソメS

肉・野菜のうまみを主体に、各種うまみ成分やスパイスをバランスよく配合したコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。

規 格 500g 加 工 地 栃木
使用方法
コンソメスープの場合：2.7g/150ml
1L分：本品約18g、
28L分：本品500g(1袋)

42057

天狗缶詰

大豆ミート

常温



大豆ミートのドライパック袋詰。ひき肉の代替品としてご使用いただけます。惣菜やスープに混ぜたりサラダ等に供することができます。

たんぱく質と
食物繊維を
補えます。

規 格 500g
加 工 地 愛知
調理方法 そのまま

24891

理研ビタミン

ガパオライスの素

常温



炒めたひき肉と野菜などの具材に本品を炒め合わせて盛りつけるだけで、簡単にガパオライスを提供できます。パジルの香りとオイスターや魚露の旨みが効いており、クセが少なく食べやすい風味です。

規 格 1180g
加 工 地 埼玉
使用方法
1人前：ガパオライス30g

NEW!!

三島食品 54986

ひろし

常温



広島県産の広島菜を使用した、
混ぜごはんの素です。

規 格 500g
加 工 地 広島
調理方法 米150g(約1合)に
本品4~5gの割合



広島菜の特徴

アブラナ科に属する白菜の一種
です。漬物にすると歯切れがよく、
香味もよいので、野沢菜漬・高菜
漬と並んで日本三大菜漬のひとつ
とされています。



おすすめレシピ

広島菜のおにぎり



材料(1個分)

白飯 150g
天かす 6g
ちりめんじゃこ 4g
三島のひろし 小さじ1.5

作り方

材料をすべて混ぜ、三角に握る。



広島菜の優しい塩味と
ちりめんじゃこの旨味、
天かすの香ばしさが相性抜群!

広島菜の塩焼きそば



材料(1人分)

中華麺 80g
豚肉 40g
キャベツ 20g
しめじ 20g
三島のひろし 2g
サラダ油 適量

作り方

- ①豚肉とキャベツは一口大に切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①、しめじを炒める。
- ③中華麺を入れて水(分量外)を加え、ほぐしながら炒める。
- ④火を止め、「ひろし」を加えて混ぜる。

小松菜と広島菜あえ



材料(1人分)

小松菜 30g
しめじ 15g
にんじん 10g
三島のひろし 1g

作り方

- ①小松菜は4cmほどの長さに切り、しめじは石づきを取り、ほぐす。にんじんは細切りにする。
- ②鍋に湯を沸かし、①をゆで、冷ます。
- ③水気を切った②と「ひろし」を和える。



38134

三島食品

高カルシウム お魚ふりかけ

常温



混合削り節(鯖、鰯、ムロアジ)を原料とした顆粒に、ごまや鰯削り節、鰹削り節等を合わせ、甘辛いしょうゆ味に仕上げたふりかけです。不足しがちな栄養素であるカルシウムを加えました。



規 格 2.8g×40個
加 工 地 埼玉
調理方法 そのまま

38135

三島食品

高铁 穀物ふりかけ

常温



穀物(煎り米、米ぬか加工品、うるちひえパフ、キヌアパフ)に、にんじんフレークと黒のりをブレンドしたふりかけです。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。



規 格 2.5g×40個
加 工 地 新潟
調理方法 そのまま

41811

ピアット

3月8日は
ギョーザの日

棒餃子(Fe強化)

冷凍



キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉などたくさんの具材が入った、素材の旨味たっぷりの餃子です。ごま油不使用、鉄分強化。

規 格 40g×20本
加 工 地 群馬
調理方法
(焼き) 160~170℃で約5分
(揚げ) 190℃で約12分
(スチコン) 190℃で12分

25505

味の素冷凍食品

なめらかワンタン(鉄分、食物繊維)

冷凍



つるつとしたなめらかな皮が美味しいワンタンです。減塩(中具に使用していた食塩を削除)し、よりスープ馴染みが良くなりました。また、ごまアレルギーを削除し、学校給食で使用しやすくしました。1個:約8g

規 格 496g(約62個)
加 工 地 香川
調理方法 (茹で) (揚げ)

02231

すぐる食品

おじゃがもちボール

冷凍



北海道産じゃがいもを使用した、煮崩れしにくい一口サイズのいもちです。じっくり煮込んで、けんちん汁やスープ等の具材として最適です。約10g/個

規 格 1kg
加 工 地 北海道
調理方法
(蒸し) 約10分
(煮る) 約10分
【注意】油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

30635・31019

キユーピー

Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)

冷凍



カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。ほうれん草を加えて彩りよく焼き上げました。

規 格 40g×10個
60g×10個
加 工 地 山梨
調理方法
(ポイル・煮る) 約95℃で約12分
(スチコン) 90℃で約20分

02229

すぐる食品

具だくさんの玉子焼(Fe・Ca)

冷凍



具材に人参、豆腐、鶏そぼろ、もずく、小松菜を使用し、栄養のバランスを考慮した彩りも鮮やかな玉子焼です。鉄分、カルシウムを配合しました。

規 格 500g(10カット)
加 工 地 静岡
調理方法
(ポイル) 20~25分
(スチコン) 蒸し設定90℃で約40分

47111

すぐる食品

具たっぷりスペイン風オムレツ

冷凍



じゃがいも、たまねぎ、鶏肉、ほうれん草を使用した具だくさんのスペイン風のオムレツです。直径200×H23mm

規 格 600g(10カット)
加 工 地 北海道
調理方法
(ポイル) 15~20分
(スチコン) 蒸し設定90℃で約20分

41633

薩摩公兵衛

給食用国産豚ミンチ

冷凍



餃子や肉みそなどに最適な国産の豚ミンチです。

規 格 1kg
加 工 地 鹿児島
調理方法 (加熱)

※商品イメージ

02435

薩摩公兵衛

鶏ミンチ

冷凍



脂身の少ないむね肉を使用した鹿児島県産の鶏ミンチです。

規 格 1kg
加 工 地 鹿児島
調理方法 (加熱)

※商品イメージ



保育園・幼稚園 向け商品



冷凍

ケイエス冷凍食品

26083

焼きドーナツ(豆乳)

国産大豆を原料とした豆乳を使用し、しっとりとした焼きドーナツに仕上げました。カルシウム・鉄入りです。

規格 230g(10個) 加工地 鹿児島
調理方法 (自然解凍) (電子レンジ)



冷凍

ケイエス冷凍食品

26061

焼きドーナツ(いちご味)

いちご味のしっとりとした焼きドーナツに仕上げました。カルシウム・鉄入りです。

規格 230g(10個) 加工地 鹿児島
調理方法 (自然解凍) (電子レンジ)



冷凍

大冷

51696

紫芋のごま団子

紫芋の自然な色合いを生かした団子にごまをまぶしました。ごまの風味とさつまいもの自然な甘さが味わえます。

規格 35g×10個 加工地 鹿児島
調理方法 (揚げ) 170℃で約6分



冷凍

味の素冷凍食品

31722

あわせるデザート(杏仁豆腐)

ソフトでつるんとした食感が特長の杏仁豆腐です。カット済みのため季節のフルーツやシロップと合わせやすく、簡単にさまざまなアレンジメニューにご活用いただけます。カルシウム入り。

規格 500g 加工地 群馬
調理方法 (自然解凍) (流水解凍)



冷凍

ヤヨイサンフーズ

28078

NEW国産温州みかんゼリー (Fe・食物繊維)

国産の温州みかん果汁を80%使用したゼリーです。素材の味を生かし、子どもにも食べやすく仕上げました。鉄、食物繊維入りです。

規格 40g 加工地 静岡
調理方法 (自然解凍)



チルド

森永乳業

52975

業務用ヨーグルト ヨープ

乳酸菌が殺菌されているため、風味の変化が少なく使いやすい業務用ヨーグルトです。賞味期限150日・長期保存が可能です。砂糖は入っていません。

規格 1000ml 加工地 岩手
調理方法 (そのまま)



冷凍

3月8日は
ギョーザの日

テーブルマーク

12420

鉄腕ギョーザ(ひじき・Fe入り)

100g当たり3.0mgの鉄分が摂取できます。揚げ調理でもおいしく召し上がれるよう皮の配合を工夫しました。

規格 18g×50個 加工地 千葉
調理方法 (揚げ) 約170℃で約4分



冷凍

ニッスイ

00431

シューマイ

鶏肉と豚肉を使用したジューシーなシューマイです。グリーンピースをトッピングして見栄えよく仕上げてあります。

規格 16g×25個 加工地 青森
調理方法 (蒸し) 約8分
(揚げ) 170~180℃で約3分



冷凍

味の素冷凍食品

25392

国産鶏のレモンバジルナゲット(小麦・卵・乳原料不使用)

九州産鶏肉に、シチリア産レモンとバジルで下味をつけて揚げた、小麦・卵・乳原料不使用のナゲットです。

規格 750g(約50個) 加工地 佐賀
調理方法 (オーブン) (スチコン) (蒸し)
(揚げ) (電子レンジ) (自然解凍)



チルド

堂本食品

41023

しそひじき(Fe)

韓国産のひじきを使用した佃煮です。米飯給食の献立をより豊かにし、米飯以外にも調理食材として色々なメニューにご使用いただけます。鉄分を強化しています。

規格 500g 加工地 広島
調理方法 (そのまま)



冷凍

日本ハム

42176

業務用皮なしウィンナー

鶏肉と豚肉を使用し、やわらかくあっさりとした味わいに仕上げた小さい皮なしのウィンナーです。約7.1g/個

規格 500g 加工地 兵庫
調理方法 (加熱)



冷凍

薩摩公兵衛

52976

MD国産豚ももカット小間

鹿児島県産の豚もも肉を使用しています。脂肪が少なくあっさりとした味わいで、炒め物や煮物など調理全般に最適です。カットサイズ:幅3-4cm、厚さ2mm

規格 500g 加工地 鹿児島
調理方法 (加熱)

LIFE FIT COMPANY
株式会社 南給

[illegible]

●栄養分析・原料配合表 (可食部100g中) ※空欄は未検査になります

メーカー	商 品 名	エネルギー	水分	植物性蛋白質	動物性蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	レチノール	カロテン	レチノール当量	ビタミンA	ビタミンD	ビタミンE	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンB6	葉酸	パントテン酸	ビタミンC	飽和	一価不飽和	多価不飽和	コレステロール	水溶性	不溶性	総量	食塩相当量
		Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	μg	mg	mg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	g	g	g	mg	g	g	g	g
ミツオ	ひなあられ小	431	2.5	6.5	10.1	78.9	22	700	115	9	31	107	0.7	1.4	0.21	1.02	5	23	7	0.1	1.4	17	0.1	0.04	1.4	0.13	0.1	15	0.69	0	1.48	3.6	408	14	0	0.5	0.5	1.8	
	8g	もち米(国産)43.38 うるち米(国産)36.44 マヨネーズ8.34 砂糖7.15 しょうゆ201 植物油1.27 食塩0.72 でんぶん0.48 ほうれん草パウダー0.10 青のり0.04 のり0.03 酵母エキス0.02 アレルギー:卵 大豆 りんご																																					
ミツオ	ひなあられつどい	397	2.5	5.3	0.8	90.3	1	236	89	6	21	83	0.8	1.2	0.19	0.67	0	46	4	0	0.1	1	0.07	0.03	1	0.07	0	11	0.54	0	0.2	0.2	0.3	0	0.1	0.4	0.5	0.6	
	8g	うるち米(国産)71.11 砂糖16.69 発酵調味液9.44 でんぶん0.91 トマトパウダー0.80 ほうれん草パウダー0.50 食塩0.25 パプリカパウダー0.22 昆布0.05 青のり0.03 アレルギー:該当なし																																					
ピアット	ひなあられ	380	4.7	9.6	2.8	80.7	2.2	600	260	26	47	180	1.1	2.4			0							0.08	0.06	1											2.5	1.5	
	6g	米パフ51.41 粉糖34.44 オリゴ糖水飴6.80 果糖ブドウ糖液糖6.80 食塩0.20 アカダイコン色素0.17 ペニバナ黄色素0.10 スピリリナ色素0.02 pH調整剤0.06 アレルギー:該当なし																																					
ジービーフーズ	2層のいちごショコラケーキCa・食物繊維	335	28.2	3.1	0	12.6	54.5	1.6	206	129	124	18	42	0.7	0.5	0.09	0.21	0	0	0	1.7	15	0.02	0.01	0.2	0.02	0	5	0.14	0	1.28	6.97	3.28	0	1.9	1.5	3.4	0.5	
	18g	砂糖27.780 米粉25.200 豆乳14.720 食用植物油11.150 食物繊維2.290 おからパウダー2.120 ココアパウダー1.760 ストロベリー果汁加工品(果糖ぶどう糖液糖、ストロベリー濃縮果汁)0.728 食用精製加工油脂0.070 コーンスターチ0.050 水10.680 加工でん粉1.210 膨張剤1.210 乳酸カルシウム0.820 香料0.190 酸味料0.020 着色料(ラック)0.002 アレルギー:大豆																																					
日東ベスト	いちごのお祝いケーキ(2025)	319	35.5	1.3	4	13	45	1.2	106	94	208	6	79	16.2	0.3	0.03	0.07	32	3	34	0.3	0.4	3	0.03	0.14	0.1	0.02	0.2	13	0.39	132	7.21	3.36	1.24	81		0.6	0.3	
	28g	砂糖(国内製造)17.2 乳又は乳製品を主要原料とする食品16.9 液全卵15.8 小麦粉12.6 液卵白9.5 水あめ4.3 粉末油脂2.9 いちごビュレー(いちご(国産)、砂糖)2.9 砂糖・ぶどう糖果糖液糖2.1 クリーム(乳製品)1.2 ショートニング0.6 いちご濃縮果汁(国産)0.2 水9.1 トレハロース1.9 乳化剤1.0 加工デンプン0.6 炭酸Ca0.4 膨張剤0.2 カゼインNa0.2 増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)0.2 ビタミンC0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビロリン酸第二鉄・紅麹色素・乳清ミネラル・pH調整剤・酸味料・香料・クチナシ赤色素使用 アレルギー:卵 乳 小麦 大豆																																					
日東ベスト	お米deお祝いケーキ(2025)	297	42.4	2.4	0	14.4	39.7	1.1	59	143	206	16	74	16.1	0.3	0.08	0.2	0	2	0	0	1.4	3	0.01	0.01	0.3	0.03	0	22	0.16	127	5.01	4.76	2.4	0		1.8	0.1	
	28g	豆乳(国内製造)19.4 砂糖10.9 加工油脂0.1 米粉(国産)6.8 いちごビュレー(いちご(国産)、砂糖)5.3 水あめ5.2 いちご果汁(濃縮還元)(国産いちご)3.1 砂糖・ぶどう糖果糖液糖2.8 大豆粉2.5 植物油2.0 清涼飲料水1.0 粉砂糖0.4 水21.6 加工デンプン4.1 トレハロース3.2 増粘剤(カドラン、アルギン酸エステル)0.6 乳化剤0.5 炭酸Ca0.4 膨張剤0.3 セルロース0.3 ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)0.2 ビタミンC0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビロリン酸第二鉄0.1 酸味料・紅麹色素・香料・メタリン酸Na使用 アレルギー:大豆																																					
日東ベスト	フレンズクレープ(お祝い)2025	263	50.5	1.6	0	13.2	34.1	0.6	37	99	103	11	34	4	0.2	0.05	0.12	0	34	3	0	1.7	3	0.01	0.01	0.2	0.02	0	14	0.13	104	4.58	4.94	2.66	0		1.1	0.1	
	35g	豆乳(国内製造)30.8 加工油脂8.6 砂糖・ぶどう糖果糖液糖5.0 麦芽糖4.3 砂糖4.1 いちごビュレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)3.3 植物油3.0 米粉(国産)3.0 水あめ2.8 いちご果汁(濃縮還元)2.0 大豆粉0.4 小麦不使用しょうゆ0.2 レモン果汁(濃縮還元)0.1 水17.2 加工デンプン9.3 トレハロース4.3 増粘剤(カドラン)0.7 乳化剤0.2 ゲル化剤(増粘多糖類)0.2 炭酸Ca0.2 香料0.1 安定剤(増粘多糖類)0.1 ビタミンC0.1 クチナシ赤色素・メタリン酸Na・カラメル色素・酸味料・紅花色素・ビロリン酸第二鉄・ペーキングパウダー・カロチノイド色素使用 アレルギー:大豆																																					
日東ベスト	三色花ゼリー(2025)	96	74.9	0.1	0	0.5	24	0.5	23	27	103	1	3	2.9	0	0	0	0	0	0	0	0.1	0	0	0.1	0	0	1	0.02	79	0.28	0.12	0.05	0		0.4	0.1		
	45g	砂糖・ぶどう糖果糖液糖(国内製造)11.0 もも果汁(濃縮還元)(国産)9.9 砂糖6.9 ぶどう糖6.7 りんご果汁(濃縮還元)(国産)5.2 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)1.3 水57.9 乳酸Ca0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.4 酸味料0.1 炭酸Ca0.1 ビタミンC0.1 香料・クエン酸・鉄Na・クチナシ色素・紅花色素・紅麹色素使用 アレルギー:大豆 もも りんご																																					
日東ベスト	お祝いいちごゼリー(2025)	113	73.7	0.2	0	2.5	23.1	0.5	26	34	103	3	10	3.7	0	0.01	0.03	0	3	0	0	0.3	0	0	0.1	0.01	0	14	0.06	101	1.4	0.6	0.21	0		0.4	0.1		
	35g	いちごビュレー(いちご、砂糖、水あめ、ぶどう糖果糖液糖)(国内製造)12.9 砂糖・ぶどう糖果糖液糖8.8 豆乳加工食品(植物油脂、豆乳クリーム、砂糖類、その他)6.6 いちご果汁(濃縮還元)6.4 砂糖6.2 ぶどう糖3.7 水あめ0.3 水53.7 乳酸Ca0.8 ゲル化剤(増粘多糖類)0.3 酸味料0.2 ビタミンC0.1 紅麹色素・安定剤(増粘多糖類)・乳化剤・香料・pH調整剤・セルロース・ビロリン酸第二鉄使用 アレルギー:大豆																																					
味の素冷凍食品	お祝い紅白ゼリー	123	70.4	0	1.4	27.5	0.7	24	0	190	89	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.4	0.06	
	約45g	水あめ10.1 粉あめ8.2 いちご砂糖漬け5.8 ぶどう糖果糖液糖5.6 豆乳加工品3.9 砂糖2.6 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物)0.7 還元水あめ0.4 ゲル化剤(増粘多糖類)0.5 香料0.1 クエン酸(Na)0.1 V.C0.1 着色料(アカキヤベツ)Tr 着色料(紅麹)Tr 水61.9 アレルギー:大豆																																					

※アレルギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

● 栄養分析・原料配合表 (可食部100g中)

※空欄は未検査になります

[illegible]

※アレルギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

●栄養分析・原料配合表(可食部100g中)

※空欄は未検査になります

[illegible]

※アレルギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

●栄養分析・原料配合表(可食部100g中)

※空欄は未検査になります

[illegible]

※アレギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

● 栄養分析・原料配合表 (可食部100g中)

※空欄は未検査になります

[illegible]

※アレギーにつきましてはコンタミは表示しておりません。詳しい資料が必要な場合は担当営業又は窓口までお問い合わせ下さい。

請求書電子化のお願い



「楽楽明細」というサービスを利用して請求書を電子化。
Web 上で PDF データとしてダウンロードが可能になります。
※電子化のお申込をされた場合、従来の紙請求書郵送は停止いたします。



電子化を行うメリット



早く届く！

原則、請求締日の翌営業日にお届け可能！

ご登録いただいたメールアドレスにお送りします。
修正や再発行の際もすぐにお届け可能です。



商品の検索が簡単！

PDF 形式なので商品や日付での検索が可能！

枚数が多い請求書でも見たい箇所を
ピンポイントで探すことができます。



過去分の請求書閲覧が可能！

電子化以降の過去 1 年間の請求書が閲覧可能！

※過去分閲覧についてはアカウント登録が必要です。
また、電子化以前の請求書は参照できません。
詳しくはお問い合わせください。

ご利用はメールアドレスのみで始められます！

詳しくは担当営業にお問い合わせください。
※お客様への請求形態によってはご利用できない場合があります。
何卒ご了承のほど、よろしくお願いいたします。

意外と簡単！



LIFE FIT COMPANY
株式会社 南給

商品終売・休売のご案内

■ 終売 (ジェフサ)

47904	JFSA ウスターソース (手付)	1.8L
47905	JFSA とんかつソース (手付)	1.8L



代替品

48374	JFSA ウスターソース エクセレント	1.8L
48433	JFSA とんかつソース エクセレント	1.8L

■ 終売 (ニチレイフーズ) 2025.3 月

00251	特) 錦糸卵	500g
00213	料亭だし巻	200g
11888	かにカマ卵ロール	45g

■ 休売 (デルソーレ)

62932	ナン (鉄・カルシウム・食物繊維入り) 50	50g
62933	ナン (鉄・カルシウム・食物繊維入り) 70	70g
62934	ナン (鉄・カルシウム・食物繊維入り) 100	100g
60354	フォカッチャ (個包装) 50g	50g
60558	フォカッチャ (個包装) 70g	70g

※上記商品に関するお問い合わせは、担当営業または事務員までお願い申し上げます。