















(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	1	2	3	4	5	6	7
市町名	西条市	西条市	今治市	今治市	今治市	久万高原町	大洲市
市町連絡先	農水振興課 (0897-52-1216)	農水振興課 (0897-52-1216)	農林水産課 (0898-36-1542)	農林水産課 (0898-36-1542)	農林水産課 (0898-36-1542)	農業戦略課農業振興班 (0892-21-1111・代表)	商工産業課営業戦略係 (0893-24-1722)
製品名	混合みそ	メンマ(発酵たけのこ)	伯方の塩	伯方の塩・焼塩	みかんジュース びん詰め	トマトピューレ	乾しいたけ(小粒・3.0cm以下)
出荷時期	通年(応相談)	通年	通年	通年	通年	通年	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	応相談	6kg(500gx12) 最低2kg~	応相談	応相談	要協議	応相談	2kg
規格	1人前	800g(応相談あり)	—	—	—	—	—
	荷姿	800gパック入り	1kg×10個入り/2合せ	1kg×10個入り/2合せ	900ml×6本/2	1kg	2kg~
温度帯	冷蔵	常温	常温	常温	常温	冷凍	常温
リードタイム (注文から着までの時間)	応相談	最大1週間	応相談	応相談	7日	7日	受注3日以内に発送 (在庫状況による)
発送範囲	西条地区	県内全域	県内全域	県内全域	県内全域	県内全域	県内全域
発送方法	応相談	宅急便	運送便	運送便	宅急便	宅急便	宅急便
出荷業者連絡先	JAえひめ未来女性部 (仮0897-56-9000)	hinel(ヒネル) 080-3523-2613	伯方塩業(株) (089-943-4147)	伯方塩業(株) (089-943-4147)	大三島果汁工業株式会社 (0897-83-0133)	(株)FFT (090-2781-5186)	大洲市森林組合 (0893-25-4030)
写真							
原料名	米、はだか麦、大豆(遺伝子組み換えでない)、塩、種麴	たけのこ、塩	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)海水(愛媛県)	天日海塩(メキシコまたはオーストラリア)海水(愛媛県)	温州みかん	トマト	しいたけ(原木)
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	西条産米、愛媛県産はだか麦、国産大豆	愛媛県産、国産	愛媛県	愛媛県	愛媛県産	久万高原町産	大洲市産
アレルギー物質	はだか麦、大豆	—	なし	なし	なし	なし	なし
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	JAえひめ未来女性部レシピによる手作り混合みそ。うちぬき水使用。塩分控えめ(11%以下)、熱処理未処理の為、酵素が生きており10℃以下にて用冷蔵)	原材料の若竹(たけのこ)は竹林整備の一環として西条市で収穫。乳酸菌による自然発酵の優しい酸味。一度乾燥させた若竹を湯戻しして使用するため、味がしっかり染み込みます。 価格:850円/500g+送料 (例)6kg愛媛県納品:6,100円。 賞味期限:製造から270日	にがり(梅干し)をほどよく残した、しっかりとした塩です。塩粒が粗く、食材へのなじみが良いので、下ごしらえやスープ、煮物などにおすすめです。添加物などは一切使用していません。	にがり(梅干し)をほどよく残したサラサラで使い勝手の良い塩です。万遍なく塩味をつけることができるため、振り塩や味の最終調整などにおすすめです。添加物などは一切使用していません。	温州みかん100%ストレート果汁です。	648円(税込み)/kg・送料別 原材料は、久万高原産「エコえひめ認証」の生食用品種「桃太郎」です。	旨味と香りが凝縮した大洲産原木乾しいたけ。恵まれた気象条件と栽培環境のもと、栽培され、厳格な基準で規格ごとに選別し、お届けします。大洲ええモンセレクション認定品







※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	8	9	10	11	12	13	14
市町名	大洲市	大洲市	大洲市	西予市	西予市	西予市	西予市
市町連絡先	商工産業課営業戦略係 (0893-24-1722)	商工産業課営業戦略係 (0893-24-1722)	商工産業課営業戦略係 (0893-24-1722)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)
製品名	乾しいたけ粉末	梨のシラップ漬け	梨のジャム	柚子果汁(西予市産)	筍水煮B品・元(西予市産)	あら挽きウィンナー	もめん豆腐
出荷時期	通年	通年	通年	(12月以降在庫のある期間迄)	(5月以降在庫のある期間迄)	通年	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	2kg	要相談	40本	要予約 18kg	要予約 12kg	応相談	取引先の希望数量に応じる
規格	1人前	—	—	500ml、2kg	500ml、2kg	20g/本	1丁400g以上
	荷姿	2kg～	345g×10本	140g×20本	500ml、2kg	4kg以上～	50本/パック
温度帯	常温	常温	常温	冷蔵	冷蔵	冷蔵	冷蔵
リードタイム (注文から着までの時間)	受注3日以内に発送 (在庫状況による)	4日	4日	3日～7日(在庫状況による)	3日～7日(在庫状況による)	10日間	3日
発送範囲	県内全域	南予	県内全域	県内全域	県内全域	西予市内	西予 宇和島 大洲 八幡浜
発送方法	宅急便	宅急便	宅急便	営業便エリア内以外宅急便	営業便エリア内以外宅急便	営業便(保冷車)	自社配送
出荷業者連絡先	大洲市森林組合 (0893-25-4030)	幸野観光なし園 (0120-37-7483)	幸野観光なし園 (0120-37-7483)	城川自然農場 TEL 0894-82-0072	城川自然農場 TEL 0894-82-0072	(株)城川ファクトリー城川自然 牧場0894-83-0600	(有)豆道楽0894-621022
写真							
原料名	しいたけ(原木)	梨、砂糖、ビタミンC	梨、砂糖/ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)、ビタミンC	柚子(西予市産)	たけのこ(愛媛県産)、クエン酸(PH調整剤)	豚肉(愛媛県産)、食塩、砂糖類(砂糖、水飴、ぶどう糖)、香辛料、たん白加水分解物、ガーリックパウダー/加工でん粉、調味料(有機酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に乳成分・大豆・豚肉を含む)	大豆(宇和町産100%) 凝固剤(にがり)
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	大洲市産	大洲市産	大洲市産	愛媛県産	愛媛県産	豚肉(愛媛県産)	愛媛県西予市宇和町産
アレルギー物質	なし	なし	なし	なし	なし	乳、大豆、豚肉	大豆
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	大洲産原木乾しいたけを粉にした、食物繊維とビタミンDがたっぷりの「だし」調味料です。添加物は一切使っていません	梨の旨みと香りをいかしながら梨の食感をそのまま瓶に詰め込みました	原料の梨には酸味のある豊月梨を使用し、美味しく仕上げました	搾汁時、苦味を少なくする為、絞りすぎないように気を付け、香り爽やかな果汁になっております	B品は、和洋折衷幅広い料理に使い、元は、歯ごたえの欲しい、炊き込みご飯、春巻き、肉まんなどの材料にご使用いただけます	あら挽きの生地を細めの羊腸に詰め、スモーク及び蒸したウィンナーソーセージです。	原料の生産から加工、販売まで一貫体制である。大豆の風味と甘みの豊かな豆腐。参考価格180(税抜)

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	15	16	17	18	19	20	21
市町名	西予市	西予市	西予市	西予市	西予市	西予市	西予市
市町連絡先	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)
製品名	厚揚げ	手揚げ	がんもどき	切干大根	青のり	ひじき	豆乳
出荷時期	通年	通年	通年	通年(応相談)	通年(応相談)	通年(応相談)	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	取引先の希望数量に応じる	取引先の希望数量に応じる	取引先の希望数量に応じる	10P	応相談	応相談	取引先の希望数量に応じる
規格	1人前	1丁300g以上	1枚60g以上	1個60g以上	500g	500g	12
	荷姿	希望数量袋詰め	希望数量袋詰め	希望数量袋詰め	500g	500g	12から
温度帯	冷蔵	冷蔵	冷蔵	常温	常温	常温	冷蔵
リードタイム (注文から着までの時間)	3日	3日	3日	7日	7日	7日	3日
発送範囲	西予 宇和島 大洲 八幡浜	西予 宇和島 大洲 八幡浜	西予 宇和島 大洲 八幡浜	全国	全国	全国	西予 宇和島 八幡浜
発送方法	自社配送	自社配送	自社配送	運送業者による配送	運送業者による配送	運送業者による配送	自社配送
出荷業者連絡先	(有)豆道楽0894-621022	(有)豆道楽0894-621022	(有)豆道楽0894-621022	無茶々園 0894-89-5960	無茶々園 0894-89-5960	無茶々園 0894-89-5960	(有)豆道楽 0894-62-1022
写真							写真なし
原料名	大豆(宇和町産100%) 凝固剤(にがり)	大豆(宇和町産100%) 凝固剤(にがり)	大豆(宇和町産100%) 凝固剤(にがり) 人参 ヒジキ 山芋パウダー	大根	青のり(すじあおのり)	ひじき	大豆(宇和町産100%)
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県西予市宇和町産	愛媛県西予市宇和町産	愛媛県西予市宇和町産	松山市産大根	西予市明浜町産	ひじき	愛媛県西予市宇和町産
アレルギー物質	大豆	大豆	大豆、山芋、人参、ヒジキ	無	無	無	大豆
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	原料の生産から加工、販売まで一貫体制である。油はこめ油使用。参考価格170(税抜)	原料の生産から加工、販売まで一貫体制である。油はこめ油使用。参考価格120(税抜)	原料の生産から加工、販売まで一貫体制である、油は食用ひまわり油を使用	松山市の北条(萩原)で有機栽培された大根を原料にしております。	明浜町で陸上養殖されたすじ青のりです。アオサと違い薫り高い品種です。陸上養殖なのでアレルギーである甲殻類の混入の心配はありません。	収穫後に直ぐに釜茹でしているので粘りが違います。一般には収穫後直ぐに乾燥、都合の良い時に釜茹でするため粘りが無くなり茎ひじきと芽ひじきに分かれてしまいます。	原料の生産から加工、販売まで一貫体制である。濃い豆乳のため薄めて使うことをオススメする。参考価格410(税抜)

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	22	23	24	25	26	27	28	
市町名	西予市	鬼北町	松野町	松野町	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	
市町連絡先	農業水産課 農業係 (0894-62-6409)	農林課農政係 (0895-45-1111)	農林振興課 (0895-42-1114)	農林振興課 (0895-42-1114)	-	-	-	
産品名	きな粉	きじだんご	梅干	梅そうめん	県学給オリジナル餃子	県学給オリジナル焼売 (グリーンピース無し)	みきゃンドレッシング	
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年	
出荷可能数量 (1回あたり)	取引先の希望数量に応じる	応相談	1kg	1kg	1個から	1個から	1本から	
規格	1人前	希望数量袋詰め	-	20g程度	50g程度	16g、28g	15g、30g	970ml
	荷姿	希望数量袋詰め(500gから)	1,800g(100個入り)	500g入りパック	200g入り包装	16g×40×5 28g×30×5	15g×40×5 30g×40×5	970ml×12
温度帯	常温	冷凍	常温	常温	冷凍	冷凍	常温	
リードタイム (注文から着までの時間)	3日	3営業日	2週間	2週間	2週間	2週間	1ヶ月	
発送範囲	西予 宇和島 八幡浜	県内全域	南予管内	南予管内	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	
発送方法	自社配送	宅急便	郵送	郵送	自家配送	自家配送	自家配送	
出荷業者連絡先	(有)豆道楽 0894-62-1022	鬼北きじ工房 (0895-48-0771)	道の駅虹の森公園まつの (0895-20-5006)	道の駅虹の森公園まつの (0895-20-5006)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	
写真	写真なし							
原料名	大豆(宇和町産100%)	野菜(きゃべつ、玉葱、人参、生姜)(国産)、きじ肉(愛媛県産)、豚脂、パン粉、醤油、粉末状小麦たん白、食塩、みそ、白胡椒、香味食用油、きじ油、皮(小麦粉、きじだし、ラード、食塩)ノ加工澱粉、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)(一部に小麦、豚肉、大豆、卵、乳成分を含む)	梅、漬け原材料(還元水、飴、食塩、蛋白加水分解水(大豆を含む)) 調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(スクラロース)、VB1	小麦粉、食塩、梅肉、食用ごま油、コーンスターチ/カルミン酸色素、香料、紅麴色素、紅花色素	豚肉、キャベツ小麦粉、玉葱、葱、韭、植物性蛋白/大豆、味醂、醸造調味料、醤油、水・その他	豚肉、玉葱、小麦粉、澱粉、豚脂、砂糖、粉末植物性蛋白/小麦・大豆、醤油、粒状大豆蛋白、ポークエキス、植物性蛋白/小麦・大豆、水・その他	みかん果汁(愛媛)、三温糖、食塩、だいたい果汁、醤油、醸造酢、檸檬果汁、酸味料、ブラックペッパー、酒精、酵母エキス、水・その他	
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県西予市宇和町産	愛媛県	国産(原材料愛媛県産)	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	
アレルギー物質	大豆	小麦、豚肉、大豆、卵、乳成分	大豆	小麦粉	小麦・大豆・豚肉	小麦・大豆・豚肉	小麦、大豆	
その他 (産品の特徴) (留意点) (参考価格)など	原料の生産から加工、販売まで一貫体制である。自社の製粉機で製粉している。 参考価格510(税抜)	具材に鬼北町の醤油や味噌、国内産の野菜などをあわせて餡を仕上げ、モチモチの皮で包み込んで美味しいおだんごになりました。皮にもきじ出汁を使うというこだわりで、一つ食べればあとをひきます。	1,170円/500g	450円/200g	香辛料を抑え薄味に仕上げています。 調理方法/凍ったまま170℃の油で3～5分揚げてください。	程よい肉感が味わえる荒挽き肉たっぷりの焼売です。 調理方法/蒸:凍ったまま10～15分加熱してください。 揚:凍ったまま170℃の油で約4分間揚げてください。	ソースやドレッシングの素材として使用できます。	








※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	29	30	31	32	33	34	35	
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-	
製品名	県学給愛媛県産 鶏豚ハンバーグ	愛媛県産 もち粉	愛媛県産 こめ粉	松山郷土菓子醤油餅 (愛媛県産米粉使用)	冷凍じゃこ天 (八幡浜市産アジ使用)	冷凍じゃこ天スライス (八幡浜市産アジ使用)	冷凍じゃこスリミ (八幡浜市産アジ使用)	
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年	
出荷可能数量 (1回あたり)	1個から	1kgから	1kgから	1個から	1個から	1袋から	1袋から	
規格	1人前	40g、50g、60g	1kg	1kg	38g	20g、40g	500g	500g
	荷姿	40g×30×10 50g×30×8 60g×40×5	1kg	1kg	38g×50	20g×50×10、40g×25× 10	500g×20(約250個/袋)	500g×20
温度帯	冷凍	常温	常温	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	
リードタイム (注文から着までの時間)	10日	10日	10日	1ヶ月	2週間	2週間	2週間	
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	
写真								
原料名	豚肉(愛媛)、鶏肉(愛媛)、 玉葱(愛媛)、乾燥パン粉、 小麦粉(愛媛)、揚げ油/菜 種、酢酸澱粉、食塩、生姜、 にんにく、胡椒、ナツメグ	水稲餅米(松山)	水稲うるち米(松山)	米粉(松山)、砂糖、麦芽 糖、トレハロース、生姜、番 糖・ぶどう糖、酵素、グリシ ン、食塩、澱粉、水	スケソウ鱈すり身、鰹(八幡 浜)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂 糖、発酵調味料、食塩、鰹エキ ス、昆布エキスパウダー、酵母 エキス調味料、水	スケソウ鱈すり身、鰹(八幡 浜)、馬鈴薯澱粉、菜種油、砂 糖、発酵調味料、食塩、鰹エキ ス、昆布エキスパウダー、酵母 エキス調味料、水	スケソウ鱈すり身、鰹(八幡 浜)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵 調味料、食塩、鰹エキス、昆 布エキスパウダー、酵母エキ ス調味料、水	
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	
アレルギー物質	小麦、鶏肉、豚肉	なし	なし	小麦、大豆	なし	なし	なし	
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	調理方法/蒸:凍ったまま 100℃で10~15分加熱してく ださい。 焼:凍ったままコンベクショ ン約180℃で15~20分加熱 してください。	白玉粉と同様の、水稲餅白 米を使用しています。(洗米 無)	上新粉と同様の、水稲うるち 白米を使用しています。(洗 米無)	松山の郷土菓子です。	八幡浜市で水揚げされた鰹 を使用したじゃこ天です。 自然解凍でも食べられま す。	八幡浜市で水揚げされた鰹 を使用したじゃこ天スライス です。 自然解凍でも食べられま す。	八幡浜市で水揚げされた鰹 を使用したすり身です。 調理方法/流水解凍してく ださい。	

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	36	37	38	39	40	41	42	
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-	
製品名	冷凍じゃこつみれ (八幡浜市産アジ使用)	冷凍じゃこつみれブラッドオレンジ入り (八幡浜市産アジ使用)	愛媛県産メンマ風たけのこ (味付き)	愛媛県産メンマ風たけのこ (味付けなし)	元気もりもりのりなっとう	県学給 愛媛県産 ひじきふりかけ(しそ風味)	冷凍 上板蒲鉾スライス(扇型)	
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年	
出荷可能数量 (1回あたり)	1袋から	1袋から	1袋から	1袋から	1個から	1kgから	1袋から	
規格	1人前	500g	500g	1kg(固形量1,000g) 500g(固形量500g)	1kg(固形量1,000g) 500g(固形量500g)	3g	1kg	500g
	荷姿	500g×20(約63個/袋)	500g×20(約63個/袋)	1kg×12(固形量1,000g) 500g×20(固形量500g)	1kg×12(固形量1,000g) 500g×20(固形量500g)	3g×40×15	1kg×10	500g
温度帯	冷凍	冷凍	常温	常温	常温	常温	冷凍	
リードタイム (注文から着までの時間)	2週間	2週間	2週間	2週間	2週間	1ヶ月	20日	
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	
写真								
原料名	スケソウ鱈すり身、鰯(八幡浜)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、鰹エキス、昆布エキスパウダー、酵母エキス調味料、水	スケソウ鱈すり身、鰯(八幡浜)、馬鈴薯澱粉、ブラッドオレンジの皮(宇和島、八幡浜)、砂糖、発酵調味料、食塩、鰹エキス、昆布エキスパウダー、酵母エキス調味料、水	筍(大洲)、醤油、砂糖、食塩、調味料、鶏肉エキス、クエン酸、水	筍(大洲)、クエン酸、ビタミンC、水	ひきわり納豆、南瓜、人参、海苔(愛媛)、風味調味料、ぶどう糖、ベーキングパウダー、植物油(大豆)、砂糖、酸化防止剤	ひじき(愛媛)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、胡麻、鰹節エキス、酵母エキス、香料	エソすり身(八幡浜)、イトヨリ鯛すり身、加工澱粉、助産調味料、調味料、砂糖、発酵調味料、乾燥卵白、品質改良剤、水・乳化剤製剤	
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	
アレルギー物質	なし	なし	小麦、大豆、鶏肉	なし	大豆	ごま	小麦、卵、大豆	
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	八幡浜市で水揚げされた鰯を使用したつみれです。調理方法/凍ったまま、本品が浮き上がるまで加熱してください。	八幡浜市で水揚げされた鰯にブラッドオレンジの皮を練り込みました。調理方法/凍ったまま、本品が浮き上がるまで加熱してください。	県産乾燥筍を水漬けて戻し、ポイルして独自の調味料を加えました。		600食からの受注生産になります。	県内産の良質なひじきを使用したご飯と相性の良いしそ風味のふりかけです。	えそを60%以上使用した、食感のよい蒲鉾です。扇型にカットし、バラ凍結しました。	


※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	43	44	45	46	47	48	49
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-
製品名	冷凍じゃこ天 松前産ハモ使用	りんまん	愛媛県産大豆 豆乳	県学給 愛媛県産真鯛のスープ(濃縮)	県学給 愛媛県産真鯛のほぐし身	愛媛県産大豆水煮	愛媛県産蒸し大豆
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	1個から	1個から	1Lから	1袋から	1袋から	1kgから	1kgから
規格	1人前	20g、40g	38g	1L	500g	500g	1kg
	荷姿	20g×50×10 40g×25×10		1L×12	500g×20	500g×20	1kg×10
温度帯	冷凍	冷凍	冷蔵	常温	冷凍	常温	常温
リードタイム (注文から着までの時間)	14日	1ヶ月	14日	14日	14日	20日	20日
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)
写真							
原料名	スケソウ鱈すり身、鰯(八幡浜)、鱧すり身(松前)、澱粉、砂糖、菜種油、発酵調味料、食塩、鰹エキス、昆布エキスパウダー、酵母エキス調味料、水	砂糖、米粉(松前)、小豆、麦芽糖、ソルビトール、還元水飴、トレハロース、酵素、餅米(愛媛)、食塩、澱粉、水・その他	大豆(愛媛)	真鯛焼き中骨(愛媛)、板昆布、水	真鯛蒸し身(愛媛)	大豆(愛媛)、食塩	大豆(愛媛)
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産、国産	愛媛県産	愛媛県産、国産	愛媛県産
アレルギー物質	なし	大豆	大豆	なし	なし	大豆	大豆
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	※地域食文化継承モデル事業(中予地区)の開発商品です。		汁物・鍋物等に使用できます。 ※受注生産、賞味期限6日のため、数量変更できない場合があります。	超低温加熱により抽出しました。調理方法/煮:お好みで2倍程度に薄めてください。	独自の製法により、真鯛のカマからほぐした身を使用しています。調理方法/ 鯛めし、唐揚げ、汁物等に使用できます。	加熱済みなので開封後、そのまま食べることができます。サラダ・スープ・煮物の具材として使用できます。	加熱済みなので、開封後、そのまま食べることができます。スープ・煮物の具材として使用できます。

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	50	51	52	53	54	55	56
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-
製品名	鬼北町・県学給共同開発 きじ肉団子	久万高原町産 冷凍トマトジュース	久万高原町産 冷凍トマトピューレ	内子町産 冷凍いり玉子	西予市産 乾燥おからパウダー	西予市産 きな粉	久万高原町産 冷凍カットトマト (2cm以下)
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	1kgから	1kgから	1kgから	500gから	1袋から	1袋から	1kgから
規格	1人前	1kg	1kg	500g	200g、500g	200g、500g	1kg
	荷姿	1kg×10(115~125個/袋) (8g/個)	1kg	1kg	500g×15		1kg×15
温度帯	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	常温	常温	冷凍
リードタイム (注文から着までの時間)	14日	10日	10日	3週間	7日	14日	10日
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)
写真							
原料名	鶏肉(鬼北)、玉葱(愛媛)、 粒状植物性蛋白、酢酸澱粉、 パン粉、醤油、発酵調味料、 食塩、砂糖、胡椒、水	トマト(久万高原)	トマト(久万高原)	鶏卵(内子)、鰹だし、加工澱粉/ タピオカ、醸造酢、砂糖、 醤油、食塩、大豆油、水	大豆(西予)	大豆(西予)	トマト(久万高原)
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産	愛媛県産
アレルギー物質	小麦、大豆	なし	なし	小麦、卵、大豆	大豆	大豆	なし
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	ポイルして、使用してください。	久万高原町産桃太郎を使用した、濃厚な無添加ジュースです。	久万高原町産桃太郎を使用した、濃厚な無添加ピューレです。	真空パックなので、調理時間が短縮にできます。調理方法/100℃の熱湯で約10分間ポイルしてください。※加熱しすぎると、硫化黒変が出る場合がありますが、品質に問題はありません。	西予市産大豆を100%使用した、おからパウダーです。ハンバーグの練り込み用や、クッキー、ケーキ、サラダ等、様々な料理に使用できます。完全受注生産です。	西予市産大豆を100%使用した、きな粉です。揚げパン、餅料理、ヨーグルト等のトッピングに使用できます。完全受注生産です。	久万高原町とのコラボ商品です。市場に出せないB級品の久万高原町産桃太郎を使用し、食品ロスに対応しました。




※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	57	58	59	60	61	62	63	
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-	
製品名	じゃこ餃子 (愛媛県産アジ使用)	じゃこ焼売 (愛媛県産アジ使用)	愛媛県産大豆使用 絹厚揚げ	愛媛県産大豆使用 冷凍きざみあげ	愛媛県産大豆使用 冷凍おから	甘柿ピューレ	愛媛県産豚肉チーズ巻き	
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年	
出荷可能数量 (1回あたり)	1個から	1個から	1kgから	1kgから	1kgから	1袋(2kg)から	1個から	
規格	1人前	16g	15g	1kg	1kg	1kg	2kg	30g
	荷姿	16g×40×5	15g×40×5	1kg×4×3 (130~150個/kg)	1kg×10	1kg×10	2kg×7	30g×30×10
温度帯	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	
リードタイム (注文から着までの時間)	1ヶ月	1ヶ月	3週間	3週間	3週間	1週間	20日	
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	
写真								
原料名	キャベツ、小麦粉、助宗鰯、鰯(愛媛)、蕪、パン粉、味噌、醤油、胡麻油、植物性蛋白、植物油脂/菜種油、水、その他	玉葱、鶏肉、鰯(愛媛)、小麦粉、豚脂、卵白、パン粉、植物性蛋白、薄口醤油、味噌、植物油脂/菜種油、水、その他	大豆(愛媛)、菜種油、加工澱粉、凝固剤	大豆(愛媛)、菜種油、塩化マグネシウム、水	大豆(愛媛)	甘柿(愛媛)、グラニュー糖、水飴・環状オリゴ糖	豚ロース肉(愛媛)、パン粉、プロセスチーズ、人参、バターミックス粉、紫蘇、水	
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産	
アレルギー物質	小麦、ごま、大豆	小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉	大豆	大豆	大豆	なし	小麦、乳、大豆、豚肉	
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	調理方法/揚:170℃の油で、3~5分揚げてください。	調理方法/蒸:蒸し器かスチームコンベクションで、10~15分蒸してください。 揚:170℃の油で、4分揚げてください。	1.6 cm カットです。	40mm×5mmカットです。	コロッケやメンチカツなど、様々な料理に使用できます。	肉・魚料理の隠し味として、おすすめします。甘味だけでなく、奥深い旨みを醸し出します。	大洲市の児童が考案したレシピを基に開発しました。調理方法/揚:170℃で3~4分揚げてください。	

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	64	65	66	67	68	69	70
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-
製品名	四国中央市・県学給共同開発 愛媛県産冷凍さといもペースト	とれとれ鯛入りつみれ	大洲市産 冷凍じゃがいも乱切りカット	大洲市産 冷凍ほうれん草ペースト	ぶちっとはだか麦大福	愛媛県産はだか麦(押し麦)	愛媛県産はだか麦粉
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	1kgから	1kgから	1kgから	1kgから	1個から	1kgから	1kgから
規格	1人前	1kg	1kg	1kg	38g	1kg	1kg
	荷姿	1kg×10	1kg×10 110個/kg	1kg×10	1kg×10	38g×25×12	1kg
温度帯	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	常温	常温
リードタイム (注文から着までの時間)	20日	1ヶ月	3週間	3週間	3週間	3週間	2週間
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)
写真							
原料名	里芋(四国中央)	スケソウ鱈すり身、真鯛ほぐし身(愛媛)、馬鈴薯澱粉、食塩、砂糖、発酵調味料、水	馬鈴薯(大洲)	法蓮草(大洲)	砂糖、小豆、餅米(愛媛)、裸麦(愛媛)、麦芽糖、ソルビトール、黄粉、酵素、食塩、水	裸麦(愛媛)	裸麦(愛媛)
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産
アレルギー物質	なし	なし	なし	なし	大豆	なし	なし
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	スープやコロッケなど、さまざまな料理に使用できます。 調理方法/加熱調理をしてください。	地域食文化継承モデル事業(東予地区)の開発商品です。 調理方法/凍ったまま、本品が浮き上がるまで加熱してください。	様々な料理に使用できます。	様々な料理に使用できます。	県産の餅米と裸麦を使用した生地で粒餡を包み、黄粉をまぶしています。裸麦のぷちぷちとした食感が特長です。	裸麦は、食物繊維を白米の10倍以上含んでいます。その中でもβ-グルカンと呼ばれる水溶性食物繊維は、血液中の悪玉コレステロール値を低下させ動脈硬化を予防するほか、食後の血糖値の上昇を抑えたり、便秘を良くして腸内環境も整えます。	食物繊維を、薩摩芋の約4倍、白米の約10倍摂取できます。



※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	71	72	73	74	75	76	77
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会
市町連絡先	-	-	-	-	-	-	-
製品名	愛媛県産鶏豚肉団子	愛媛県産乾燥芽ひじき	焼きちくわ(愛媛県産ハモ入) アレルギーナシ	八幡浜市産骨切りハモ切り身	大洲市産冷凍カットブロッコリー	大洲市産冷凍じゃがいもペースト	はだか麦みそ
出荷時期	通年	通年	通年	通年	通年	通年	通年
出荷可能数量 (1回あたり)	1kgから	1kgから	1kgから	1個から	1kgから	1kgから	1袋(1kg、10kg)から
規格	1人前	1kg	1kg	50g	20g	1kg	1kg、10kg
	荷姿	1kg×10(100~125個/kg)(約9g/個)	1kg×10	(50g×20)×10	20g×25×10	1kg×10	1kg×10
温度帯	冷凍	常温	冷凍	冷凍	冷凍	冷凍	常温
リードタイム (注文から着までの時間)	2週間	1週間	3週間	1ヶ月	2週間	2週間	2週間
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送	自家配送
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)
写真							
原料名	豚肉(愛媛)、鶏肉(愛媛)、 玉葱(愛媛)、パン粉、酢酸 澱粉、食塩、生姜、にんに く、胡椒	ひじき(愛媛)	スケソウ鱈すり身、鰹(愛 媛)、馬鈴薯澱粉、砂糖、発 酵調味料、食塩、魚介エキ ス、昆布エキス、酵母エキ ス、水	鰹(八幡浜)	ブロッコリー(大洲)	馬鈴薯(大洲)	はだか麦(愛媛)、食塩、大 豆、酒精
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	大洲市	大洲市	愛媛県産、国産、海外産
アレルギー物質	小麦、鶏肉、豚肉	なし	なし	なし	なし	なし	大豆
その他 (製品の特徴) (留意点) (参考価格)など	中華肉団子や、汁物として 使用できます。 加熱調理してください。	天日干ししたものを、120℃で 蒸し煮炊きし、50℃の温風で乾 燥しています。8~10倍に戻し た後、しっかり水洗いをし、砂 等が容器の底に多少溜まるた め、上の方からザルに移し、よ く水切りをして使用してくださ い。	香ばしく焼き上げています。 自然解凍でも食べられます。 す。	八幡浜港に水揚げされた鰹 を骨切りし、20gにカットして います。加熱調理してくださ い。	大洲市産のブロッコリーを 小房に分けて、急速冷凍し ました。	大洲市産のじゃがいもを ペースト状に、急速冷凍しま した。スープなど様々な料 理に使用できます。	愛媛県内で最も支持されて いる「伊予のみそ」をベース に、100%県産のはだか麦 を使用しています。甘口み そ・減塩タイプです。

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。

(様式1)学校給食出荷希望リスト加工品

No.	78	79	80	
市町名	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	(公財)愛媛県学校給食会	
市町連絡先	-	-	-	
製品名	愛媛県産白桃ゼリー	甘とろ豚餃子	愛媛県産栗甘露煮	
出荷時期	応相談	通年	通年	
出荷可能数量 (1回あたり)	1個から	1個から	1袋から	
規格	1人前	40g	16g	1kg
	荷姿	40g×40	16g×40	1kg×10
温度帯	冷凍	冷凍	常温	
リードタイム (注文から着までの時間)	応相談	2週間	14日	
発送範囲	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	県内学校給食実施先	
発送方法	自家配送	自家配送	自家配送	
出荷業者連絡先	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	(公財)愛媛県学校給食会 (089-924-7623)	
写真				
原料名	砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、白桃ピューレ(愛媛他)、水飴、ゲル化剤、酸味料、酸化防止剤、pH調整剤、香料	キャベツ、小麦粉、豚肉(愛媛)、豚脂、ラード、パン粉、醤油、粒状植物性蛋白、粉末状植物性蛋白、合成清酒、植物性蛋白、水・その他	栗(愛媛)、砂糖、水	
産地 (愛媛県産、国産、海外産)	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産、国産、海外産	愛媛県産	
アレルゲン物質	もも	小麦、大豆、豚肉	なし	
その他 (産品の特徴) (留意点) (参考価格)など	愛媛県産の白桃を使用した、味わい深いゼリーです。	豚肉原料に愛媛県産ブランドの甘とろ豚を使用しています。凍ったまま、170℃の油で、3~5分間揚げてください。	県産の栗を炊き上げて、甘露煮にしました。バラ寿司、デザート等のトッピングとして使用できます。	

※県及び市町における地産地消の推進を目的としており、愛媛県内産品を主な原料とした加工品を対象としています。