

燃ゆる感動かごしま国体  
薩摩川内市実行委員会

# 第12回 おもてなし専門委員会



燃ゆる感動 **かごしま国体**

特別国民体育大会 熱い鼓動 風は南から **2023**



燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市実行委員会

## 第12回おもてなし専門委員会 会次第

期 日 令和5年3月27日（月）10：00～  
会 場 サンアリーナせんだい会議室

### 1 開 会

### 2 報告事項

- 第1号報告 弁当調製施設について
- 第2号報告 弁当メニュー（案）について
- 第3号報告 売店募集について
- 第4号報告 令和5年度計画（案）について

### 3 審議事項

- 第1号議案 ふるまい方針（案）について

### 4 その他

### 5 閉 会

## おもてなし専門委員会委員名簿

No.	区分	所 属	役 職	氏 名	備 考
1	医 療	川内市医師会	会 長	久留 敏弘	
2	医 療	薩摩川内市歯科医師会	会 長	林 廣昭	
3	観 光	川内商工会議所	会 頭	橋口 知章	
4	観 光	薩摩川内市商工会	会 長	今藤 尚一	
5	観 光	(株) 薩摩川内市 観光物産協会	代表取締役 役社長	井龍 大	委員長
6	観 光	薩摩川内市ホテル旅館組合	組合長	福山 大作	
7	観 光	市比野・入来・祁答院・東 郷ホテル旅館組合	組合長	石脇 親文	
8	観 光	鹿児島県飲食業生活衛生 同業組合薩摩川内支部	支部 組合長	若松 愛美	副委員長
9	農 林 水 産	J A北さつま	代表理事 常務	下口 和幸	
1 0	農 林 水 産	川内市漁業協同組合	代表理事 組合長	下園 利雄	
1 1	農 林 水 産	甌島漁業協同組合	代表理事 組合長	塩田 耕大郎	
1 2	農 林 水 産	川内市内水面漁業協同組合	代表理事 組合長	上菌 保正	
1 3	女 性 団 体	薩摩川内市 食生活改善推進員協議会	会 長	森永 靖子	
1 4	女 性 団 体	薩摩川内市 地域女性団体連絡協議会	会 長	岩下 ツキミ	
1 5	高 齢 者	薩摩川内市 高齢者クラブ連合会	会 長	井上 仁	

燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市実行委員会

## 弁当調製施設について

### 1 弁当調製施設募集開始について

#### (1) 募集期間

令和4年10月25日（火）から11月25日（金）まで

#### (2) 周知方法

広報さつませんだい（10月25日号）

市実行委員会ホームページ

#### (3) 応募要件

「燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市弁当調製施設選定基準」の条件を満たすこと。

#### (4) 募集結果

3社（(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部、(株)アトスフーズ、(有)西山食品）から申請があり、書類審査の上3社を弁当調製施設として選定。

令和4年12月15日（木）

第1回弁当調製施設業務内容説明会にて、下表のとおり各業者の担当競技を決定。

施設名	担当競技
(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部	バスケットボール・空手道 （総合運動公園総合体育館） 軟式野球 （総合運動公園野球場）
(株)アトスフーズ	ウエイトリフティング （入来総合運動場体育館）
(有)西山食品	ホッケー （樋脇屋外人工芝競技場・丸山自然公園）

## 弁当メニュー（案）について

## 1 弁当メニュー検討

令和5年1月26日（木）に第2回弁当調製施設業務内容説明会を実施し、各社弁当を持ち寄ってもらい、弁当メニューの検討を行った。

## 2 決定事項

## (1) 幹旋弁当

ア 薩摩川内市のお米を使用する。

イ 5日間日替わりで、1日1品は鹿児島の郷土料理（材料・内容はできる範囲で鹿児島県産）をメニューに取り入れる。

ウ 各社の特色を生かし、薩摩川内市らしい魅力ある弁当を提供する。

## (2) 支給弁当

(1) の幹旋弁当メニューを基本とし、各社それぞれで対応する。



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

韓旋弁当 A

献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
1 スパゲティ	スパゲティ	20 g	主菜・副菜の食材の数を多くし、栄養バランスだけでなく、いそどりも良く仕上げました。 
	塩こしょう	0.1 g	
	油	1 g	
フライドポテト	フライドポテト	3 本	
	油	3 g	
2 きびなごサクサク揚げ	きびなごサクサク揚げ	2 個	
	油	3 g	
花かまぼこ	かまぼこ	1 枚	
3 ポテトサラダ	ポテトサラダ	30 g	
だし巻	だし巻	1 切	
4 酢 鶏	鶏唐揚げ	2 個	
	油	5 g	
	玉ねぎ	15 g	*鹿児島県産食材* ・薩摩川内市産ヒノヒカリ ・きびなご
5 ハンバーグ	ハンバーグ	1 個	
ハンバーグソース	デミグラスソース	5 g	
6 金平ごぼう	金平ごぼう	22 g	
シューマイ	シューマイ	1 個	
7 ごはん	ごはん	240 g	
8	梅干	1 個	
9	たらこふりかけ	0.5 g	
	青しその実漬け	3 g	
			【食品表示】
名 称：韓旋弁当			
原材料名： ※ 仕入確定後作成			
消費期限：2023年〇月〇日（14：30）			
保存方法：直射日光及び高温多湿をさけ、消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしないでください。			
製造者：鹿児島県薩摩川内市青山町5478-31 (株)ハートフル エヌ・フーズ事業部			

2023/3/5現在



《弁当写真》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

幹旋弁当 A



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

幹旋弁当 B

献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
1 焼きそば	焼きそば(具入り)	30 g	<p>主菜・副菜の食材の数を多くし、栄養バランスだけでなく、いづれも良く仕上げました。</p>  <p>*鹿児島県産食材*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・薩摩川内市産ヒノヒカリ</li> <li>・桜島鶏チキンカツ</li> </ul> <p>【食品表示】</p> <p>名 称：幹旋弁当                      原材料名： ※ 仕入確定後作成</p> <p>消費期限：2023年〇月〇日（14：30）                      保存方法：直射日光及び高温多湿をさけ、消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。                      消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしないでください。</p> <p>製 造 者： 鹿児島県薩摩川内市青山町5478-31                      2023年〇月〇日（14：30）</p>
2 ひじき煮	ひじき煮（大豆入り）	20 g	
ウインナー	ウインナー	1 本	
3 だし巻	だし巻	1 切	
マカロニサラダ	マカロニサラダ	30 g	
4 サバの照り焼き	サバの照り焼き	1 枚	
	水	2 g	
	濃口醤油	1 g	
	みりん	1 g	
	酒	1 g	
	おろししょうが	0.1 g	
野菜コロッケ	野菜コロッケ	0.5 個	
	油	1.5 g	
5 桜島どりチキンカツ	桜島どりチキンカツ	1 個	
	油	1.5 g	
	とんかつソース	5 g	
6 インゲンソテー	インゲン（冷凍）	20 g	
	塩こしょう	0.7 g	
	油	0.3 g	
カットコーン	カットコーン	0.5 個	
ごはん	ごはん	240 g	
8	のりたまふりかけ	0.5 g	
7	梅干	1 個	
9	青しその実漬け	5 g	

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

2023/3/5現在



《弁当写真》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部


幹旋弁当 B



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

幹旋弁当 C

献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
さつまいもサラダ ウインナー ミートボール だし巻 わらび餅 さつまいもあげ かきあげ 唐揚げ 筑前煮 ごはん	さつまいもサラダ ウインナー ミートボール だし巻 わらび餅 さつまいも揚げ 野菜かき揚げ 油 鶏唐揚げ 油 筑前煮 グリーンピース ごはん 小梅 たらこふりかけ 福神漬	25 g 1 本 2 個 1 切 1 個 0.5 枚 1 個 1.2 g 2 個 6 g 40 g 5 g 240 g 1 個 0.5 g 3 g	<p>主菜・副菜の食材の数を多くし、栄養バランスだけでなく、いろいろも良く仕上げました。</p>  <p>＊鹿児島県産食材＊</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・薩摩川内市産ヒノヒカリ</li> <li>・さつまいもサラダ</li> <li>・さつまいもあげ</li> </ul> <p>(名産品で県産食材ではありません)</p> <p>【食品表示】</p> <p>名 称：幹旋弁当            原材料名： ※ 仕入確定後作成</p> <p>消費期限：2023年〇月〇日 (14:30)            保存方法：直射日光及び高温多湿を避け、消費期限にかかわらずお早めにお召上がりください。            消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしないでください。</p> <p>製 造 者： 鹿児島県薩摩川内市青山町5478-31            2023年〇月〇日 (14:30)</p>

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

2023/3/5現在

《弁当写真》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

幹旋弁当 C



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部			
幹旋弁当 D			
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
1 コロッケ	コロッケ	0.5 個	<p>主菜・副菜の食材の数を多くし、栄養バランスだけでなく、いろどりも良く仕上げました。</p> 
	油	1.5 g	
オムレツ	オムレツ	0.5 個	
ケチャップ	ケチャップ	3 g	
2 ウィンナー	ウィンナー	1 本	
切干大根	切干大根	25 g	
3 豚の角煮	豚の角煮	1 切	
ポテトサラダ	ポテトサラダ	25 g	
4 焼きラーメン	焼きラーメン	35 g	
5 タルタルソース(個食)	タルタルソース(個食)	1 個	
鶏唐揚げ	鶏唐揚げ	2 個	
	油	6 g	*鹿児島県産食材*
6 ギョーザ	ギョーザ	1 個	<ul style="list-style-type: none"> <li>・薩摩川内市産ヒノヒカリ</li> <li>・黒豚角煮(仕入状況確認中)</li> </ul>
豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	1 個	
ごはん	ごはん	240 g	
7 梅干し	梅干し	1 個	
8 青菜ふりかけ	青菜ふりかけ	0.5 g	
	白ごま	0.5 g	
9 高菜	高菜	5 g	
			【食品表示】
名 称：幹旋弁当			
原材料名： ※ 仕入確定後作成			
消費期限：2023年〇月〇日 (14:30)			
保存方法：直射日光及び高温多湿をさけ、消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしないでください。			
製造者：鹿児島県薩摩川内市青山町5478-31			
2023年〇月〇日 (14:30)			

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

2023/3/5現在



《弁当写真》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

幹旋弁当 D



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部			
幹旋弁当 E			
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
筑前煮	筑前煮	45 g	<p>主菜・副菜の食材の数を多くし、栄養バランスだけでなく、いづれも良く仕上げました。</p> 
	グリーンピース	5 g	
スパソテー	スパゲティ	20 g	
	ケチャップ	2 g	
スマイルポテト	スマイルポテト	1 個	
	油		
高野豆腐	高野豆腐	1 個	
さつまあげ	さつまあげ	1 個	
だし巻	だし巻	1 切	
エビカツ	エビカツ40g	0.5 個	
	油	1 g	
ふんわり天	ふんわり天	0.5 個	
ハンバーグ	ハンバーグ	1 個	
ケチャップ	ケチャップ	10 g	
れんこんきんぴら	れんこんきんぴら	20 g	
サバ塩焼き	サバ	1 個	
	塩	0.2 g	
	水	10 g	
ごはん	ごはん	240 g	
梅干し	梅干し	1 個	
ゆかりふりかけ	ゆかりふりかけ	0.5 g	
	白ごま	0.5 g	
昆布の佃煮	昆布	3 g	
			<p>☆鹿児島県産食材☆</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・薩摩川内市産ヒノヒカリ</li> <li>・さつまあげ</li> </ul> <p>(名産品で県産食材ではありません)</p>
			【食品表示】
			<p>名 称：幹旋弁当</p> <p>原材料名： ※ 仕入確定後作成</p>
			<p>消費期限：2023年〇月〇日 (14:30)</p> <p>保存方法：直射日光及び高温多湿を避け、消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしないでください。</p> <p>製 造 者：鹿児島県薩摩川内市青山町5478-31</p> <p>2023年〇月〇日 (14:30)</p>

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

2023/3/5現在



《弁当写真》

弁当調製施設名：(株)ハートフル エヌ・フーズ事業部

幹旋弁当 E



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名: あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

幹旋弁当 A

献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆	
チキン南蛮	むね肉 片栗粉 サラダ油 塩こしょう 砂糖 醤油 ごま 酢	50 適量	鹿児島県産の黒さつま鶏を使用し、タルタルも自社の手作りで仕上げてあります。きびなごは黒酢で骨まで柔らかく炊き上げてあります。	
卵焼き	卵 顆粒だし 上白糖 食塩 薄口醤油 みりん 白だし サラダ油	25 適量		
鮭 塩焼き	鮭切り身 食塩	30 適量		
なすの煮びたし	なす 大根 醤油 顆粒だし 砂糖 料理酒 みりん	40 適量	*鹿児島県産食材*	
ポテトサラダ	じゃがいも 人参 きゅうり マヨネーズ 食塩 砂糖 醸造酢	15 7.5 7.5 適量	黒さつま鶏 きびなご 長島産じゃがいも さつま芋 県産コシヒカリ アキホナミ 卵	
炊きこみごはん	米 栗 しめじ	190 5 5	【食品表示】	
大学いも (アトス)		15	名 称 : 幹旋弁当 原材料名 : 炊きこみごはん(鹿児島県産米)、チキン南蛮、筑前煮、さつまあげ、なすの煮びたし、鮭の塩焼き、きびなご黒酢煮、卵焼き、ポテトサラダ、大学いも/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草、サッカリンNa、ステビア)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、着色料(カラメル)、アルコール、酸味料、V.B.、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・さば・鶏肉・さけ・ごまを含む)炊きこみごはん(鹿児島県産米)、チキン南蛮、筑前煮、さつまあげ、なすの煮びたし、鮭の塩焼き、きびなご黒酢煮、卵焼き、ポテトサラダ、大学いも/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草、サッカリンNa、ステビア)、増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、着色料(カラメル)、アルコール、酸味料、V.B.、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・さば・鶏肉・さけ・ごまを含む)	
きびなご黒酢 (アトス)		30		
筑前煮 (アトス)		70		
さつまあげ (アトス)		65		
				消費期限 : 2023.3.17 24時
				保存方法 : 直射日光、高温多湿を避け保存
			製造者 : 株式会社アトスフーズ 鹿児島県薩摩川内市中郷町6485-7 TEL 0996-22-5524	

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

《弁当写真》

弁当調製施設名： あじ彩 （株式会社アトスフーズ）

幹旋弁当 A





《弁当メニュー表》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)			
幹旋弁当 B			
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
メンチカツ	牛肉 豚肉 玉ねぎ <small>卵 パン粉 ケチャップ 砂糖 食塩</small>	100 適量	雑穀米を使ったお弁当で食物繊維、ミネラル、ポリフェノール豊富で低カロリーです。肉じゃがもおおすすめです。
卵焼き	卵 <small>顆粒だし 上白糖 食塩 薄口醤油 みりん 白だし サラダ油</small>	25 適量	
鯖の塩焼き	塩鯖フィーレ 1/4	30	
シューマイ	玉ねぎ キャベツ 鶏肉 卵 <small>小麦粉 食塩 砂糖 醤油 生姜</small>	17 適量	*鹿児島県産食材*
肉じゃが	豚肉 じゃがいも 人参 絹さや 玉ねぎ <small>みりん 濃口醤油 砂糖 薄口醤油 だしの素</small>	25 15 15 1 15 適量 適量	長島産じゃがいも 卵 米(ヒノヒカリ アキホナミ)
ポテトサラダ	じゃがいも 人参 きゅうり <small>マヨネーズ 食塩 砂糖 醸造酢</small>	15 7.5 7.5 適量	【食品表示】
漬物	大根 しその葉 <small>食塩 砂糖 酢</small>	20 適量	名 称：幹旋弁当 原材料名：雑穀ごはん（鹿児島県産米）、メンチカツ、肉じゃが、昆布巻き、鯖の塩焼き、ごぼうの甘酢、卵焼き、ポテトサラダ、シューマイ、漬物／調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、酸味料、着色料（カラメル）、アルコール、V.B <sub>1</sub> 、香辛料抽出物、酒精、（一部に小麦・卵・大豆・さば・豚肉・牛肉・鶏肉を含む）  消費期限： 2023.3.17 24時  保存方法： 直射日光、高温多湿を避け保存  製造者： 株式会社アトスフーズ 鹿児島県薩摩川内市中郷町6485-7 TEL 0996-22-5524
雑穀米	米 黒米 十穀米	195 2.5 2.5	
昆布巻き (アトス)		50	
ごぼうの甘酢 (アトス)		30	

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

《弁当写真》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

幹旋弁当 B



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

幹旋弁当 C

献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
エビフライ	エビ 小麦粉 パン粉 卵	20 適量	肉、魚、野菜とバラエティに富んだ弁当になっております。  目玉の黒豚軟骨は、鹿児島県産の黒豚軟骨を柔らかく煮込みました。軟骨部分まで柔らかく仕上げております。  卵焼きは出汁をきかせた甘めの卵焼きです。  *鹿児島県産食材*
ウィンナー	豚肉 豚脂 でんぷん 食塩 香辛料 砂糖	20	
豚串カツ	豚肉 玉ねぎ 小麦粉 パン粉 卵	40	
南瓜グラタン	かぼちゃ マヨネーズ コンソメ 塩こしょう 砂糖 チーズ	50 適量	
卵焼き	卵 顆粒だし 上白糖 食塩 薄口醤油	25 適量	
鯖の塩焼き	みりん 白だし サラダ油	30	
ひじき	塩鯖フィーレ 1/4 乾燥ひじき 人参 うす揚げ 砂糖 薄口醤油 料理酒 みりん	15 5 5 適量	
漬物	大根 しその葉 食塩 砂糖 酢	20 適量	
雑穀米	米 黒米 十穀米	195 2.5 2.5	
黒豚なんこつ (アトス)	黒豚軟骨 大根 味噌	30 15 適量	

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。



《弁当写真》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

幹旋弁当 C



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)			
幹旋弁当 D			
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
ハンバーグ	豚ミンチ 牛ミンチ ケチャップ にんにく オニオンソテー 食塩 ブラックペッパー 味の素 ナツメグ オールスパイス 生パン粉 卵 牛乳	75  適量	鹿児島県産の黒豚、黒牛を使用した 本格派ハンバーグ
野菜コロッケ	じゃがいも 人参 砂糖 食塩 こしょう パン粉 小麦粉 卵	30  適量	
白身フライ	白身魚(鱈) パン粉 小麦粉 卵	60  適量	*鹿児島県産食材*
卵焼き	卵 顆粒だし 上白糖 食塩 薄口醤油 みりん 白だし サラダ油	25  適量	豚牛 長島産じゃがいも 種子島産さつまいも ゴーヤ 卵 米(ヒノヒカリ アキホナミ)
白米	米	200	
がね天	さつまいも ごぼう 人参 ニラ 天ぷら粉 上白糖	26.8 11.8 3.7 1  適量	
ゴーヤの梅肉和え	梅肉 かつおぶし ゴーヤ 砂糖 シーズニング	21 16 16  適量	
筑前煮	人参 ごぼう 竹の子 しいたけ 大根 こんにゃく 鶏肉 サイコロ揚げ	60	【食品表示】 名称：幹旋弁当 原材料名：ごはん(鹿児島県産米)、ハンバーグ、白身フライ、がね天、野菜コロッケ、筑前煮、ゴーヤの梅肉和え、卵焼き、大学いも/調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、着色料(カラメル、カロチン、クチナシ)、膨張剤、トレハロース、乳化剤、V.B1、アルコール、(一部に小麦・卵・乳成分・鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・さばを含む)
大学いも (アトス)		15	消費期限：2023.3.16 24時 保存方法：直射日光、高温多湿を避け保存  製造者：株式会社アトスフーズ 鹿児島県薩摩川内市中郷町6485-7 TEL 0996-22-5524

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。



《弁当写真》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

幹旋弁当 D



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

幹旋弁当 E

献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
唐揚げ	鶏モモ肉 片栗粉 にんにく しょうが 醤油 味の素	50 適量 適量	鹿児島の郷土料理のさつま揚げ、がね天など鹿児島を代表する食材と料理をお弁当にしました。 自慢の唐揚げも人気な一品となっております。
豚カツ	豚肉 パン粉 小麦粉 卵	100 適量	
卵焼き	卵 顆粒だし 上白糖 食塩 薄口醤油	25 適量	
シューマイ	玉ねぎ キャベツ 鶏肉 卵 小麦粉 食塩 砂糖 醤油 生姜	17 適量	
ポテトサラダ	じゃがいも 人参 きゅうり マヨネーズ 食塩 砂糖 醸造酢	15 7.5 7.5 適量	
漬物	大根 しその葉 食塩 砂糖 酢	20 適量	
白米	米	200	
がね天 (アトス)	さつま芋 ごぼう 人参 ニラ 天ぷら粉 上白糖	26.8 11.8 3.7 1 適量	
さつまあげ (アトス)		65	

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

《弁当写真》

弁当調製施設名： あじ彩 (株式会社アトスフーズ)

斡旋弁当 E



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名： (有)にしやま食品			
幹旋弁当 A			
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
白御飯	米	80	牛肉・豚肉・鶏肉は、鹿児島畜産を取り入れて 鹿児島県を楽しんで頂けるお弁当にしました。
高菜	高菜	3	
白御飯	米	80	
小梅	梅(小粒)・ごま	2	
鶏ソソギ焼	鶏肉	45	
	(生姜・醤油・塩・酒)	少々	
	枝豆(塩ゆで)	3	
	キャベツ(千切り)	10	
果物	胡柚(缶詰)	10	
	チェリー(缶詰)	5	
豚軟骨煮	豚軟骨	40	
	(生姜・コンコ・醤油・みりん・酒)	少々	*鹿児島県産食材*
なます・カニ棒付け	オニオンスライス	5	牛・豚・鶏 県産使用 米(さつま町もしくは、入来町産 ひのひかり)
	大根	10	
	(塩・砂糖・酢)	少々	
	わかめ	1	
	レモン	1	
つけ揚げ	カニカマ	3	
	つけ揚げ	20	
	(魚のすり身・粉末状大豆たんぱく 食塩・食物油・調味料(アミノ酸等 砂糖・ぶどう糖・でん粉)	少々	【食品表示】
玉子焼き	卵	10	名 称：幹旋弁当 原材料名：米(鹿児島県産ヒノヒカリ)・高菜・小梅・ 鶏肉枝豆・胡柚・チェリー・豚軟骨・キャベ ツ・玉葱・大根・椎茸・南瓜・里芋・わか め・カニカマ・つけ揚げ・玉子・ごま・生 姜・海老・醤油・砂糖・みりん・酒・塩・胡 椒・酢など
	(醤油・砂糖・塩・酒)	少々	
牛玉炒め	牛肉	20	
	玉葱	10	
	(白絞油・塩・こしょう)	少々	
	紅生姜	少々	
煮物	椎茸・南瓜・里芋	各10	
	(醤油・砂糖・塩・みりん・酒)	少々	
	ポイル海老	15	
	(薄口醤油)	少々	
			消費期限：令和年〇月〇日(14:30) 保存方法：直射日光及び高温多湿をさけ、消費期限にか かわらずお早めにお召し上がりください。 消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛 生上絶対にしないでください。 製 造 者：鹿児島県薩摩川内市宮内町1892 (有)にしやま食品 代表取締役西山栄善

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。



《弁当写真》

弁当調製施設名： 有にしやま食品

幹旋弁当 A



《弁当メニュー表》

NO.2

弁当調製施設名：(有)にしやま食品			
斡旋弁当 B			
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆
豆腐ハンバーグ (野菜あんかけ)	玉葱・枝豆・人参 パン粉・粉末状植物たんぱく でん粉・たらすり身 ひじき・砂糖・豆乳 豚脂・醤油・小麦粉 豆腐用凝固剤等 餡かけ (醤油・砂糖・みりん 片栗粉)	10       少々	鹿児島県と言えば、豚肉です。 メインディッシュを豚肉で統一してみました。 豚肉を是非!!
	生姜の甘辛煮	パプリカ(黄・赤)千切り 生姜・砂糖・醤油・かつお	
豚カツ	豚肉・パン粉・澱粉 小麦粉・コーンフラワー 乳たん白・食塩・卵黄粉 食物油脂・糖類・等 千切りキャベツ	120 少々   少々	*鹿児島県産食材*
一食ソース	ブロッコリー(食塩) ウスターソース	5 15	牛・豚 県産使用 米(さつま町もしくは、入来町産 ひのひかり)
			【食品表示】
<p>名 称：斡旋弁当</p> <p>原材料名：米（鹿児島県産ヒノヒカリ）・沢庵・小梅・黄桃・チェリー・豚肉・キャベツ・玉葱・大根・人参・蒟蒻・わかめ・カニカマ・鮭・玉子・ごま・生姜・海老・醤油・砂糖・みりん・酒・塩・胡椒・酢など</p> <p>消費期限：令和年〇月〇日（14：30）</p> <p>保存方法：直射日光及び高温多湿をさげ、消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。 消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしないでください。</p> <p>製 造 者：鹿児島県薩摩川内市宮内町1892 (有)にしやま食品 代表取締役西山栄善</p>			

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。

《弁当写真》

弁当調製施設名： (有)にしやま食品

幹旋弁当 B



《弁当メニュー表》

弁当調製施設名： (有)にしやま食品				
幹旋弁当 C				
献立名	材料名	分量 (g)	☆弁当メニュー作成のPRポイント☆	
白御飯	米	250	鹿児島県をイメージし、豚肉・鶏肉を使用し、薩摩川内市のじゃこを入れてみました。ボリューム満点の豚ロースをじゃこ飯にて楽しんで下さい。	
	高菜	5		
	錦糸(卵)or花ちらし	2		
	じゃこ(塩)	5		
黒豚ロース生姜焼き	黒豚ロース	150		
	(生姜・みりん・醤油・砂糖など)	少々		
つけ揚げ	キャベツ・海藻ワダ	20		
	つけ揚げ	15		
	(魚のすり身・粉末状大豆たんぱく食塩・食物油・調味料(アミノ酸等)砂糖・ぶどう糖・でん粉)			*鹿児島県産食材*
煮物	大根	10		牛・豚 県産使用 米(さつま町もしくは、入来町産 ひのひかり)
	人参	10		
	がんも	10		
	(醤油・砂糖・塩・みりん・酒)			
海老	ポイル海老	15	【食品表示】 名 称：幹旋弁当 原材料名：米(鹿児島県産ヒノヒカリ)・高菜・じゃこ・枝豆・黄桃・チェリー・豚肉・鶏肉・海藻ワダ・大根・人参・がんも・わかめ・つけ揚げ・玉子・ごま・生姜・海老・鮭・醤油・砂糖・みりん・酒・塩・胡椒・酢など 消費期限：令和年〇月〇日(14:30) 保存方法：直射日光及び高温多湿をさげ、消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。消費期限の過ぎたお弁当のお持ち帰りは、衛生上絶対にしてしないでください。 製 造 者：鹿児島県薩摩川内市宮内町1892 (有)にしやま食品 代表取締役西山栄善	
	(薄口醤油)	少々		
玉子焼き	卵	10		
	(醤油・砂糖・塩・酒)	少々		
鮭	鮭	30		
	塩	少々		
鶏ゾウジャー焼き	枝豆(塩ゆで)	10		
	鶏肉	40		
生姜の甘辛煮	(生姜・醤油・塩・酒)	少々		
	生姜・砂糖・醤油・かつお			
果物	黄桃(缶詰)	5		
	チェリー(缶詰)	2		

※別紙に弁当写真の貼付をお願いします。



《弁当写真》

弁当調製施設名： (有)にしやま食品

幹旋弁当 C



## 売店募集について

### 1 売店募集開始について

(1) 募集期間

令和5年5月12日（金）まで

(2) 周知方法

広報さつません дай（4月10日号）

市実行委員会ホームページ

(3) 応募要件

「燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市売店設置運営要項」及び「燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市売店募集要領」の条件を満たすこと。

(4) 各競技会場の出店募集予定数

競技種目	会場	出店募集予定数
空手道・バスケットボール	総合運動公園総合運動公園	15
ホッケー	樋脇屋外人工芝競技場	6
	丸山自然公園	6
ウエイトリフティング	入来総合運動場体育館	8
軟式野球	総合運動公園野球場	3



## 令和5年度事業計画（案）について

燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市実行委員会

## 令和5年度事業計画（案）

## 1 大会の開催に関すること

(1) 特別国民体育大会燃ゆる感動かごしま国体の開催

大会会期：令和5年10月7日（土）から10月17日（火）【11日間】

式典	会場	日程
総合開会式	白波スタジアム (県立鴨池陸上競技場)	10月7日(土)
総合閉会式		10月17日(火)

(2) 正式5競技 会期及び競技会場

競技種目	種別	日程	競技会場
ホッケー	全種別	10月8日(日)～ 10月12日(木)	樋脇屋外人工芝競技場 丸山自然公園人工芝コート
バスケットボール	少年男子	10月12日(木)～ 10月16日(月)	総合運動公園総合体育館 (サンアリーナせんだい)
ウェイトリフティング	成年男子 少年男子 女子	10月12日(木)～ 10月16日(月)	入来総合運動場体育館
軟式野球	成年男子	10月13日(金)～ 10月14日(土)	総合運動公園野球場
空手道	全種別	10月8日(日)～ 10月10日(火)	総合運動公園総合体育館 (サンアリーナせんだい)

※バスケットボールは種別で始良市（成年男子・女子）、いちき串木野市（少年女子）で3市共催  
全体会期は同日

※軟式野球競技は4市共催（鹿児島市・日置市・出水市）全体会期は10月13日（金）から  
10月16日（月）まで

(3) デモンストレーションスポーツの開催

競技種目	日程	競技会場
バウンドテニス	6月18日(日)	総合運動公園総合体育館 (サンアリーナせんだい)



ホッケー



バスケットボール



ウェイトリフティング



軟式野球



空手道



バウンドテニス

【デモスポ】

## 2 おもてなしに関すること

### おもてなしマナー講座

- (1) 名 称 燃ゆる感動かごしま国体薩摩川内市おもてなしマナー講座
- (2) 目 的 特別国民体育大会「燃ゆる感動かごしま国体」で、薩摩川内市に全国各地から参加する選手・役員及び観客等をあたたかくお迎えし、心のこもったおもてなしを提供することで、本市へ再度足を運んでいただけるように、おもてなしの体制を整えることを目的とする。
- (3) 期 間 令和5年6月～8月（予定）／6回
- (4) 講 師 ア 接遇コンサルタント 高柳利恵氏  
イ 薩摩川内市社会福祉協議会 山内一宏氏
- (5) 内 容 挨拶・表情・身だしなみ・言葉遣い・立ち居振る舞い等基本的な講座
- (6) 対 象 実施本部職員、ボランティア、競技補助員等
- (7) 場 所 ア 実施本部職員／薩摩川内市役所会議室／6月  
イ ボランティア・関係者等／国際交流センター／8月  
ウ 高校生補助員等／各学校（川内高校・川内商工・れいめい高校・川薩清修館他）  
7月  
※学校開催については、各学校と調整
- (8) 講座の流れ ア 開 会  
イ 事務局長（国体推進課長）あいさつ  
ウ かごしま国体薩摩川内市開催に係る説明  
エ 講師紹介  
オ おもてなしマナー講座  
カ 質疑応答  
キ 閉会



### 3 広報・啓発・市民参画に関すること

#### (1) 広報・啓発

##### ア 開催200日前記念事業

大看板をスポーツ交流研修センター付近に設置



歓迎横断幕の市内各所への設置



※川内駅改札口付近

##### イ HP、SNS、総合案内所（川内駅：10月6日から開始）からの情報発信

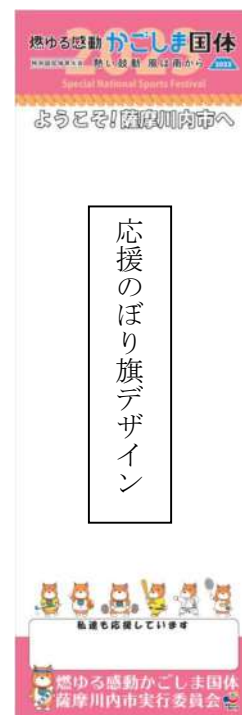
#### (2) 市民参画

##### ア 応援のぼり旗作成

（市内小・中学校及び幼稚園・保育園・こども園）

##### イ WELCOME FLOWER事業

（市内小・中学校及び幼稚園・保育園・こども園・地区コミ等）





## ウ 学校観戦（希望学校のみ）

全国から訪れるトップアスリートの競技を間近に観戦することにより、スポーツへの関心を高めるとともに、児童・生徒が夢や希望を持つ機会とする。

### (1) 実施期間

令和5年10月10日（火）から13日（金）、14日（土）午前、16日（月）午前

### (2) 対象者

原則として市内小学校6年生、市内中学校2年生を対象とする。



## エ モバイルスタンプラリー事業

競技会場の受付案内等に設置されたポスターのQRコードを読み込み、スタンプを獲得してもらうことで、各会場に来場してもらう取り組みを実施する。

通常の紙のスタンプラリーではなく、ポスター等に掲載されているQRコードをスマートフォンやタブレット等（情報端末）で読み込むだけで誰でも気軽に非接触で参加することができ、紙の使用を極力減らすことで、環境にも配慮した取り組みとする。

さらに、3会場以上でスタンプを獲得する事ができた方には、抽選にて市PR商品等を配布し気運醸成を図る。

## オ 炬火リレー（60日前イベント）

「燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会」の気運醸成を図るため、「オール鹿児島」で取り組むとともに、県民の記憶に残る取組とするため、県・市町村共催で、多くの県民、特に子どもたちの参加のもと、炬火リレーを実施する。

### (1) 開催日 8月8日（火）

鹿児島県期間 7月21日（金）から8月26日（土）

### (2) 薩摩川内市コース（競技会場を中心としたコース）

ア 川内コース

イ 樋脇コース

ウ 入来コース



## ふるまい方針（案）について

### 1 無料ドリンクについて

#### 1 令和5年提供方法

前回のおもてなし専門委員会において、ペットボトルや缶での配布とし、非接触で対応するという方針を決定した。

しかし、新型コロナウイルスが令和5年5月8日に5類へ移行される予定であり、それに応じて日本スポーツ協会と協議の上、「燃ゆる感動かごしま国体における新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン」が見直されることとなる。

そのためガイドラインの見直しを前提に下記の方針としたい。

#### 2 令和5年提供方法の見直し案

新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインの見直しがあった場合は、**新型コロナウイルス感染症対策の観点と県の実行委員会等の対応（県はペットボトル配布の方針）も参考にしながら、ペットボトルや缶での配布とする。**



## ふるまい方針（案）について

### 2 ふるまい品の提供方法について

#### 1 令和5年提供方法について

前回のおもてなし専門委員会において、「個包装された既製品の商品等（薩摩川内市らしさを感じ、PRできるもの等選定基準を満たすもの）を非接触での配布とする。公平を期すため、公募にて提供品を募集し（下段「ふるまい選定基準（案）」参照）、必要数に満たない分については、薩摩川内市観光物産協会と調整する。」と方針を決定した。

しかし、新型コロナウイルスが令和5年5月8日に5類へ移行される予定であり、それに応じて日本スポーツ協会新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン等が見直されることとなる。

そのためガイドラインの見直しがあった場合は、下記の方針としたい。

#### 2 令和5年提供方法の見直し案

新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインの見直しがあった場合は、**新型コロナウイルス感染症対策の観点と県の実行委員会等の対応も参考にしながら、従来どおりのふるまい品の提供と個包装の既製品の配布の併用とする。**

従来どおりのふるまい品については、事前に別の場所（保健所にて許可を得ている場所）で調理を済ませ、現地での調理については温める程度の内容とする。

ふるまい団体の募集期間も短くなり、全ての日程でふるまい団体の確保をすることが難しいことが想定されるため、不足する分は、個包装の既製品を配布することと併用し、市内事業所で製造された商品を提供することにより、地産地消及び地域経済の活性化の一助とする。