

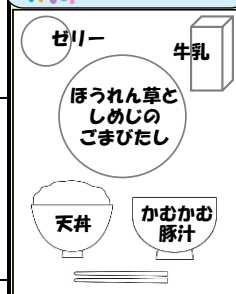


◎6月の献立に～おすすめ商品のご案内①～



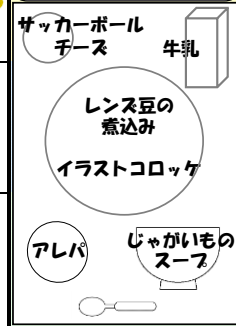
NO	商品名	商品画像	規格	販売単位	商品特徴・商品にまつわる食の話題	アレルギー
1	乳・卵不使用 地産地消 県学給 野菜たっぷり にいがたまめ天		30g 50g	個	物資委員会開発商品の『にいがたまめ天』がリニューアル！ <b>オキアミ・小女子が不使用になりました！</b> 新潟県産の大豆を使用している点は変わらず、ごぼう・人参を入れることでたっぷりの野菜がとれる、カミカミ感がアップした商品になりました！サクサク感もアップしています。 <b>規格も30・50gに変更しました！</b> プリフライしていますので、揚げ調理の他に、焼き調理も可能です。 『歯と口の健康週間』におすすめです！	小麦 大豆
2	27品目不使用 理研ビタミン ヘルシーファーム かむわかめご飯の素		480g	袋	6月4日～10日は、歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発し、歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進に寄与することを目的とした『歯と口の健康週間』です。 コリコリした食感の茎わかめとわかめが入ったソフトタイプのわかめご飯の素で、「噛む」ことを意識させ食育に繋がられる商品です。調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、素材の風味を生かしています。	なし
3	乳・卵不使用 大島食品工業 まめによるこぶ		6g	個	『歯と口の健康週間』や『氷の朔日(ついたち)』におすすめ！ 6月1日は『氷の朔日(ついたち)』です。朔日とは毎月の第1日のこと。平安時代、「氷室(ひむろ)」の氷が宮中の人々に配られるという慣わしから、「氷の朔日」という年中行事が誕生しました。また、この日は別名「鬼の朔日」とも呼ばれています。割り餅・あられ・煎り豆などの固いものを食べることで、「歯固め」と称し、歯がますます丈夫になり長生きできるように祈願しました。 厳選した国産大豆を独自の製法で香ばしく熱風焙煎し、味付けしパリパリに乾燥させた北海道産の昆布とミックスしました。大豆、昆布ともに口の中でかみ砕けやすく、スナック感覚でポリポリおいしく食べられます。	小麦 大豆
4	27品目不使用 本買得 トーニチ 青うめゼリー		40g	個	『6月特別価格』 6月6日は『梅の日』です。『昔、晴天が続き、作物が育たず、田植えもできず人々が困り果てていた時、6月6日、神様のお告げにより、梅を賀茂別雷神(かもわけいかづちのかみ)に奉納して祈ったところ、たちまち雷鳴とともに大雨が降り、五穀豊穡をもたらしました。』この話が、宮中の日記「御湯殿の上の日記」に記されていたことから、その故事にちなみ、紀州梅の会が6月6日を『梅の日』と決めました。 国産うめ果汁を使用して酸味を効かせ、食後にピッタリのデザートに仕上げました。ビタミンC、鉄分、食物繊維を強化しています。	なし
5	テーオー食品 冷凍国産 おろししょうが		100g	個	6月15日は『生姜の日』です。生姜が奈良時代から神様への供え物として献じられ、6月15日に感謝の祭りが行われてきたことから、生姜の魅力を多くの人に知ってもらうきっかけにすることを目的とし、永谷園が制定しました。 すりおろした国産生姜を冷凍パックしました。	なし
6	乳・卵不使用 堂本食品 あさり佃煮		8g	個	6月29日は『佃煮の日』です。1645年、佃煮と縁のある東京の佃島に住吉神社が造営された6月29日が『佃煮の日』に制定されました。当時、佃煮が祭礼でお供えされていたそうです。 保存料、甘味料、着色料、化学調味料等不使用のあさりの旨みを凝縮し、まろやかに仕上げた佃煮です。	小麦 大豆
7	旬の食材を給食に まきば ピーマン入りメンチカツ		40g 50g 60g	個	ピーマンは夏が旬の野菜で、6月から9月に畑でよく育ちます。もともとは辛いというがしが品種改良されたものです。ビタミンCが多く、ピーマン4個で一日に必要なビタミンCをとることができます。 国産の豚・鶏の合挽肉に細かくカットしたピーマンを練りこんだメンチカツです。ジューシーな肉だねとピーマンの風味と食感をお楽しみいただけます。焼いたパンを砕いて作った「焙焼製法(ばいしょうせいぼう)」のパン粉の香ばしさとサクサクとした食感が特徴です。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉

### 歯と口の健康週間 おすすめ献立



にいがたまめ天の  
天丼  
かむわかめ豚汁  
ほうれん草としめじのごまびたし  
牛乳  
歯と口の健康週間  
ゼリー

### ワールドカップ おすすめ献立 ~6/20コロンビア戦~



アレパ  
じゃがいものスープ  
イラストコロッケ  
レンズ豆の煮込み  
牛乳  
サッカーボール  
チーズ

◎6月の献立に～おすすめ商品のご案内②～

NO	商品名	商品画像	規格	販売単位	商品特徴・商品にまつわる食の話題	アレルギー
8	乳・卵不使用 ピアット いわし オリーブオイル煮BP		『5月14日締め切り』 40g 50g	個	オイルサーディンはいわしのオイル漬けです。いわしの頭と内蔵の部分を取り取って、高濃度の塩水につけた後にオイルで煮こむとオイルサーディンになります。 国産真いわし使用。オリーブオイルを使い、ポーランド料理のオイルサーディン風に仕上げました。塩漬けせずに塩分は控えめに、そしてオリーブオイルで煮込みました。加圧加熱処理してますので、中骨や小骨は柔らかく仕上がりが、そのまま召し上がれます。	小麦 大豆
	ピアット もちもちピロシキ		『5月14日締め切り』 30g 50g	個	ピロシキはロシアの代表的な家庭料理の一つで、ひき肉・玉ねぎ・ゆで卵・きのこなどの具を炒め、小麦粉をこねた皮で包み、油で揚げるかオーブンで焼きます。 ロシアの家庭の味、「ピロシキ」を調理後、冷めても美味しく食べられるように、もちもちの生地で包みました。冷凍のまま、30gは約175℃の油で約6分、50gは約180℃の油で約8分揚げて下さい。	小麦 大豆 卵・乳 豚肉 りんご ごま
10	天狗缶詰 レンズ豆レトルト (ドライパック)		1kg	kg	アメリカ産レンズ豆の水煮をドライパックにしました。 コロンビア料理におすすめです。	なし
11	QBB 型抜きチーズ サッカーボール		『5月14日締め切り』 15g	個	ワールドカップ献立向け、期間限定販売のサッカーボールの形をした、標準15gの温和な風味のプロセスチーズです。剥きやすくて、食べやすい、個包装タイプ。	乳
12	乳・卵不使用 リニューアル! ニチレイ 安心逸品 国産あじ入りさんがCa		40g 60g	個	『あじ入りさんが』が安心逸品シリーズにリニューアルしました！ 国産のあじのすり身に国産の玉ねぎ、にんじん、ごぼう、ねぎ、たけのこを入れました。味付けには味噌、醤油を中心に千葉県房総半島の郷土料理といわれる「あじのさんが」風に仕上げました。不足しがちなカルシウムを加えています。 揚げ、焼き、蒸しのどの調理方法でも使用出来ます。	小麦 大豆 豚肉
13	ニチレイ Pure Delica きたあかりの ポテトコロッケ		40g	個	『着色料』、『保存料』、『化学調味料』、気になる3つの添加物を不使用、自然な色、香り、味にこだわったコロッケです。主原料のいもは、こだわりの北海道十勝産きたあかり。鮮やかな黄色と、ほのかな甘さが特徴です。時間が経ってもサクッと軽い食感の衣で、味付けは素材の風味を活かしてシンプルに。やさしい味付けが美味しさを際立たせます。	小麦 大豆 卵・乳 牛肉
14	日本農産加工 脱水ほうれん草 3cmカット BQF		1kg	kg	栄養満点のほうれん草ですが、時期によって栄養価が違います。冬のほうれん草は夏のほうれん草に比べて、カロテンは2倍、ビタミンCは3倍も多く含まれています。見た目にも違いがあり、冬のほうれん草は夏のほうれん草に比べると、茎が太くて葉っぱは大きく、とてもしっかりとしています。 茨城県産の減農薬、減化学肥料栽培の原料ほうれん草を使用して、カット・洗浄・ブランチング・脱水して真空包装、急速凍結しました。	なし
15	日本農産加工 脱水小松菜 3cmカット BQF		1kg	kg	茨城県産の減農薬、減化学肥料栽培の原料小松菜を使用して、カット・洗浄・ブランチング・脱水して真空包装、急速凍結しました。	なし
16	水戸冷凍 バラ凍結 ささがきごぼう		500g	袋	青森県産のごぼうをささがきにし、冷凍しました。 バラ凍結ですので、必要量を使用でき、おすすめです。	なし
17	乳・卵不使用 トーニチ 新潟のデザート ピーチゼリー		40g	個	新潟県(新潟市・三条市・加茂市)産の白桃ストレート果汁を使用した大好評のゼリーです。 地産地消メニューにおすすめです。	もも

あじ入りさんが  
使用おすすめ  
メニュー

- ～アジのさんが入り  
変わりキンピラ～
- 【材料(1人分)】
- あじ入りさんが 20g
  - ごぼう 20g
  - にんじん 15g
  - じゃがいも 20g
  - 豚肉 5g
  - つきこんにやく 15g
  - サラダ油 5g
  - 酒 5g
  - みりん 10g
  - 三温糖 1g
  - 醤油 2g
  - 塩 0.2g
  - 白ごま 0.5g
  - ごま油 0.5g
  - 七味唐辛子 0.1g

- 【作り方】
- あじ入りさんがを蒸して、5mm厚さの短冊切りにする。
  - ごぼう、にんじんを長さ3cm、幅3mmの短冊切りにし、じゃがいもは、長さ3cmで5mm角の拍子木切りにする。
  - 豚肉は3cmにカットする。
  - 鍋を温め、サラダ油を敷き、③、つきこんにやく、②を入れ、よく炒め、①を入れ軽く炒める。
  - 酒、みりん、三温糖、醤油、塩を入れ、水分がなくなるまで炒め煮し、白ごま、七味唐辛子、ごま油を入れよく和える。



※サンプルは当会担当者、及び各協力店へお申し付け下さい。