



◎9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	<b>27品目不使用</b> 防災の日に 全学栄 救給カレー		150g	個	9月1日は「防災の日」です。全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発した、ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの『いのちをつなぐ』非常食を給食に取り入れてははいかがでしょうか？	なし	<b>十五夜献立 おすすめメニュー</b> 月見だんご 牛乳 ほうれん草のごま和え さんまかつお節煮 さといもごはん きのこ汁
					成長期子どもたちの為に安全で、おいしく栄養のバランスを考えたカレーライスです。温めずそのまま食べられます。アレルギー27品目を使用していません。賞味期限は製造から3年から3年半に延びました！※備蓄がございましたが、 <b>大量注文の場合はリードタイム1ヶ月半いただく場合がございます。</b>		
2	<b>27品目不使用</b> カネ上 月見ちらし蒲鉾		1kg	kg	旧暦8月15日の夜を十五夜、中秋といい、その夜の月を『中秋の名月』と呼びます。十五夜の月は一年中で一番美しいと言われ、古くから宮中ではこの日に月見の宴が催されました。	なし	さといもごはん きのこ汁 さんまかつお節煮 ほうれん草のごま和え 牛乳 月見だんご
					大人気のちらし蒲鉾シリーズ！9月は満月にうさぎがデザインされた蒲鉾が登場です。27品目のアレルギーを使用していないので、安心してお使いいただけます。黄色はかぼちゃで色づけています。約500枚入り。		
3	<b>地産地消</b> アムズ 新潟県産 冷凍さといも(乱切)		500g	袋	十五夜には明月にちなんで、里芋、栗、柿、枝豆など丸いものを供えますが、月見が農耕の収穫儀礼と結びついて、これらの収穫物を供える意味もあったそうです。新潟県産の里芋『帛乙女』を乱切りにし、冷凍しました。	なし	さといもごはん きのこ汁 さんまかつお節煮 ほうれん草のごま和え 牛乳 月見だんご
4	<b>乳・卵不使用</b> トーニチ 月見だんご		30g	個	『8月21日締め切り』 十五夜の満月をイメージしたひとロサイズのとってもかわいらしい月見団子です。黄色いお団子で醤油あんを包んでいるので手が汚れづらいです。	小麦 大豆	<b>旬の食材 たっぷりメニュー</b> ぶどうゼリー 牛乳 枝豆入りポテトサラダ ピーマン入りメンチカツ 米粉パン かぼちゃスープ
					可愛い月型のマンゴーゼリーと星型ゼリーのミックスです。シロップは全量使用出来ますので、フルーツやヨーグルトと和えて美味しくお召し上がりいただけます。(固形量650g)		
5	<b>乳・卵不使用</b> トーニチ 月型・星型 ゼリーミックス		1kg	kg	『8月21日締め切り』 可愛い月型のマンゴーゼリーと星型ゼリーのミックスです。シロップは全量使用出来ますので、フルーツやヨーグルトと和えて美味しくお召し上がりいただけます。(固形量650g)	オレンジ	ぶどうゼリー 牛乳 枝豆入りポテトサラダ ピーマン入りメンチカツ 米粉パン かぼちゃスープ
6	<b>27品目不使用</b> 岡田海苔 和紙焼手巻海苔 国民文化祭デザイン		1/4カット 4枚 6枚	個	9月15日～11月30日は『第34回国民文化祭・いがた2019 第19回全国障害者芸術・文化祭にいがた大会』です。県内の文化活動の活性化、裾野の拡大、レベル向上を目指すとともに、新潟県の特徴ある地域文化の魅力を国内外に発信していくものです。	なし	ぶどうゼリー 牛乳 枝豆入りポテトサラダ ピーマン入りメンチカツ 米粉パン かぼちゃスープ
					国民文化祭バージョントッキッキの和紙袋に入った手巻海苔と味付海苔です。(販売期間：9月～11月)		
7	<b>27品目不使用</b> 岡田海苔 和紙無添加味付海苔 国民文化祭デザイン		10切 サイズ 4枚	個	国民文化祭バージョントッキッキの和紙袋に入った手巻海苔と味付海苔です。(販売期間：9月～11月)	なし	ぶどうゼリー 牛乳 枝豆入りポテトサラダ ピーマン入りメンチカツ 米粉パン かぼちゃスープ
					アレルギーが減って、更に使いやすくなりました！！		
8	<b>乳・卵不使用</b> <b>リニューアル!</b> テーオー食品 エブリィ クッキングソースS		1kg	kg	トマトパウダーに各種スパイスを加えた粉末タイプのトマト風味調味料です。スパゲッティのミートソース、ハッシュドビーフ、チキンライス等、幅広くご利用ください。	豚肉	米粉パン かぼちゃスープ ピーマン入りメンチカツ 枝豆入りポテトサラダ 牛乳 ぶどうゼリー
9	<b>地産地消</b> エスピーフードシステムズ 新潟県産 凍結全卵(殺菌) ネバーエッグ		1kg	kg	<b>8・9月特別価格</b> 8・9月も継続し、特売価格でご提供いたします！ 新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した個袋タイプです。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご利用いただけます。	卵	米粉パン かぼちゃスープ ピーマン入りメンチカツ 枝豆入りポテトサラダ 牛乳 ぶどうゼリー

◎9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
10	QBB 型抜きチーズ ラグビー9		9g	個	9月20日～11月2日は日本でラグビーワールドカップが開催されます。ラグビーワールドカップは4年に1度行われる「ラグビーの世界」を決める大会です。第1回大会は1987年にニュージーランドとオーストラリアで開催されました。 ラグビーボールの形をしたプロセスチーズです。 ※通年取扱商品ですが、9月～10月ご使用分は8月6日までにご注文ください。	乳
11	ラグビーワールドカップ献立におすすめ 乳・卵不使用 カセイ食品 ピロシキ		50g	個	9月20日は日本対ロシア戦です。 ピロシキとはロシアの伝統的な料理で、日本でいう総菜パンのようなものです。もともとは「ピロギ」という天板いっぱいで作るお祝い料理だったものを、もっと手軽で持ち運べるようなものにしたという思いから今の形になったといわれています。 もっちりした生地にひき肉がたっぷり詰まっています。170℃～180℃の油で揚げてお召上がりください。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉
12	ピアット アイリッシュ オムレツ(Fe)		500g 8・10・12 カット	袋	9月28日は日本対アイルランド戦です。 アイリッシュオムレツとは、卵にマッシュポテトを入れて作るアイルランドの郷土料理です。 多くの子どもたちに好まれるよう、マッシュポテトの他に鶏肉やフライドポテト、ベーコン、ほうれん草などたくさんの具材を加えてボリュームたっぷりに仕上げたアイリッシュオムレツです。鉄分を加えています。	乳 卵 豚肉
13	ピアット タロイモカット Sサイズ		500g	袋	10月5日は日本対サモア戦です。 東南アジアでは主食として食べられることが多いタロイモ。タロイモのタロ(Taro)は、ポリネシア系の言葉でイモを意味する言葉に由来しています。 里芋によく似た、もっちりとした食感と濃厚な味わいが特徴的なタロイモを乱切りにしました。加熱してお召上がりください。	なし
14	乳・卵不使用 カセイ食品 白身魚フリッター		約20g × 50個	袋	10月13日は日本対スコットランド戦です。 英国の国民食、フィッシュ&チップスは白身魚のフライにフライドポテトが添えられた料理で、好みに合わせて塩やソースなどを付けて食べます。 衣に沖アミとアオサを配合した、冷めてもふっくらとした食感がお楽しみいただけるフリッターです。製造工程でプリフライを行っているため、焼き調理も可能です。	小麦
15	旬の食材を給食に 乳・卵不使用 『8月6日締め切り』 9月特別価格 まきば ピーマン入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	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、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のパン粉は揚げた際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
16	乳・卵不使用 トージツフーズ さんまかつお節煮		40g 50g	個	さんまをレトルト加工し、しょう油ベースのタレに鰹節を入れて食べやすく仕上げました。骨まで柔らかくなっていますので、安心してお召上がりいただけます。	小麦 大豆
17	アムズ 新潟県産 冷凍むき枝豆		1kg	kg	新潟県産の枝豆をバラ凍結しました。必要な量だけ使えて便利です。	大豆
18	27品目不使用 新商品! ニチレイ 安心逸品 国産ぶどう ゼリー(Vc&Fe)		40g	個	安心逸品シリーズにぶどうが復活しました！ 国産の巨峰果汁を使ったカップゼリーです。果汁本来の風味を味わえるよう、香料や着色料を使わずに仕上げています。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。	なし

ラグビー  
ワールドカップ献立  
おすすめレシピ  
～タロイモ料理～

～サバサイ  
(春雨の炒め物)～  
【材料(1人前)】  
緑豆春雨 10g  
タロイモ 25g  
小松菜 40g  
にんじん 15g  
豚肉 10g  
卵 25g  
しょうが 0.5g  
ごま油 1g  
★濃口醤油 3.6g  
★酒 1g  
★砂糖 0.2g

【作り方】  
①春雨は水で戻し、卵は炒り卵にしておく。  
②鍋にごま油、生姜を入れ、人参、豚肉を炒める。  
③茹でたタロイモ、春雨、小松菜を加えて炒め、★を加える。  
④炒り卵を加えて混ぜ合わせる。

～タロチップス  
(ポテト)～  
【材料(1人前)】  
タロイモ 50g  
塩 少々  
バター 5g  
カレーパウダー 少々

【作り方】  
①タロイモを180℃の油で揚げる。  
②ポウルにバターを溶かして1を入れ、カレーパウダーと塩をまぶす。

※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。