



◎1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	献立例	
1	27品目不使用 カネ上 梅ちらし蒲鉾 雪だるまちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、1月は新春にピッタリの梅と雪だるまです。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。オレンジ色はにんじん、桃色はトマトで色づけています。梅は約420枚入り、雪だるまは約600枚入り。	なし	新春献立 おすすめメニュー 	
	2	27品目不使用 アムズ 新潟県産 冷凍さといも(乱切)		500g	袋	さといもは、奈良時代から食べられています。山でできる、粘り気の強い「やまいも」に対して、里でできるので「さといも」と呼ばれるようになりました。親いもに寄り添うように、子いも、さらに孫いもができていきます。そのため、子孫繁栄の縁起のよい食材として、お祝いの料理でも食べられています。		なし
	3	27品目不使用 トーニチ 新春デザート 紅白ゼリー		40g	個	新潟県産の里芋『帛乙女』を乱切りにし、冷凍しました。のっぺにおすすめです。		なし
4	乳・卵不使用 県学給 えちごの七福神		500g 1kg	袋 kg	1月22日は『カレーの日』です。昭和57年(1982年)に社団法人 全国学校栄養士協議会が1月22日の給食のメニューをカレーにすることを決め、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出されたことになんて定められました。 添加物を使用していない、美味しい福神漬です。主原料7品目中5品目(大根、なす、すいか、れんこん、にんじん)は新潟県産の野菜を使用しています。	小麦 大豆 ごま	ごはん のっぺ 南蛮えびの空揚げ 菜の花のおひたし 牛乳 紅白ゼリー	
5	新潟製粉 パウダーライスDK		1kg	kg	米粉は、日本人にはなじみ深い食材であるお米を粉にしたもので、最近では様々なメニューに利用されています。最近の技術でつくられた米粉は、食感や風味に優れ、小麦粉同様に細かくすることができるようになり、パン、めん、洋菓子にまで利用されるようになりました。地元産のお米でつくった米粉を食べることで、米の消費拡大の新しい分野として注目されています。	なし	旬の食材 たっぷり メニュー 	
6	27品目不使用 トーニチ 越後姫ゼリー		40g	個	新潟県産の越後姫を使用したゼリーです。いちごペーストを30%使用しているため、まるでいちごを食べているかのような果肉感たっぷりの一品です。	なし		
7	乳・卵不使用 トーニチ 給食週間 フルーツゼリー		40g	個	国産果実(りんご、ピーチ、温州みかん)の果汁を60%(濃縮還元)を使用したゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。フィルムのデザインは3種類あり、目で楽しめる一品です。紙カップ側面には給食週間について説明をプリントしてあり、給食週間を理解していただけるよう工夫しています。 ※フィルムデザイン3種類は1ケースにランダムに入っておりますので選択はできません。	りんご もも		
8	乳・卵不使用 印南養鶏農業 ポロニアカツ		40g 50g	個	半円の食べごたえのある厚さのポロニアソーセージにポテトフレークとお米のパン粉で衣をつけたポロニアカツです。ポテトの香りと米パン粉のほどよい食感が特長です。アレルギーは、鶏肉・大豆のみで乳・卵を使用していません。鉄分を5.0mg/100g含んでいます。	大豆 鶏肉	ごはん 小松菜の中華スープ 甲イカのチリソース 煮込み 春雨サラダ 牛乳 越後姫ゼリー	

◎1月の献立に～おすすめ商品のご案内②～

甲イカげそ使用
おすすめレシピ

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
9	乳・卵不使用 シンレイ 新潟県産 南蛮えび空揚げ		1kg	kg	えびは高血圧や脳の病気を予防するタウリンという栄養が含まれています。たんぱく質が多く、脂肪が少ないことからヘルシーフードといわれていて、いろいろな料理に使われています 新潟県産の南蛮えびに馬鈴薯澱粉を付けました。揚げてご使用ください。味付けはしておりませんので、お好みの味付けでお召し上がりください。	えび
10	27品目不使用 ニッスイ たら角切り たら角切り(粉付)		1kg	kg	たらはあっさりとした味ですが、うま味成分の「イノシン酸」や「グルタミン酸」が豊富なのでおいしく、冬の鍋料理には欠かせない魚です。 ロシア産のすけそうたらを角切りにしました。粉なしと粉付きをご用意していますので、用途に合わせてご使用ください。粉なしは1個約8g、粉付は1個約10gです。	なし
11	新商品! ピアット 甲イカげそ		1kg	kg	いかはエネルギー量が少ないですが、体をつくるたんぱく質は豊富です。また、血圧やコレステロールを下げるタウリンも含んでいます。 コリツと適度な噛み応えで、お子様の歯でも噛み切りやすい甲イカのげそです。素材品なので、幅広い調理法でご使用いただけます。1個あたりが約12～17gと小さなサイズでバラ凍結なので、給食でも使いやすく、おすすめです。	いか
12	日本農産加工 脱水ほうれん草 BQF 3cmカット		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。 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
13	日本農産加工 脱水小松菜 BQF 3cmカット		1kg	kg	こまつなは、東京都江戸川区の小松川付近にあった植物を改良したものとわれています。カルシウムが多く、ほうれん草の約3倍も含まれています。カルシウムは、骨や歯を丈夫にしたり、イライラする気持ちを静めたり、心臓を正しく動かす手助けをしています。 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
14	西松フーズ 菜の花BQF 5cmカット		1kg	kg	長崎県、徳島県産の菜の花を5cmにカットし、ブロック凍結しました。	なし
15	マルヒ食品 安納焼き芋 バラ		約40g 約50g	個	安納いもは第二次世界大戦後にスマトラ島北部のセルダンという地域から兵隊が持ち帰った1個の芋を種子島内で栽培しはじめたのが始まりだといわれています。その芋は糖度が高く、食味が良く、その栽培が安納地域から他地域に拡大したことから、安納地域の名称を取って「安納いも」と呼ばれるようになりました。 種子島ブランド協議会認証の安納いもを香り豊かな焼き芋にしました。	なし
16	乳・卵不使用 理研ビタミン ラクック惣菜百選 チリソース炒め用(甘口)		1ℓ	本	甲イカのチリソース煮込みにおすすめ! チキンピヨンをベースにトマトの風味と甘味・酸味が調和したチリソース炒めの素です。エビチリはもちろんフリッターや卵料理・白身魚にもよくあいます。	小麦 大豆 鶏肉 りんご

★甲イカのチリソース煮込み★
【材料(1人前)】
甲イカ 2～3個
玉ねぎ 35g
いんげん 7.5g
人参 10g
サラダ油 0.25g
トマトケチャップ 8g
チリソース 10g
酒 0.5g

【作り方】
①甲イカは下茹でし、酒をふっておく。
②フライパンでサラダ油を熱し、玉ねぎと人参を炒め、火が通ったら甲イカといんげんを入れてさっと炒める。
③ケチャップとチリソースを加えて煮込む。(水分が多すぎる場合は片栗粉でとろみをつける。)

★甲イカのごま絡め★
【材料(1人前)】
甲イカ 2ヶ
生姜汁 少々
酒 1.25g
小麦粉 5.6g
片栗粉 5.6g
★砂糖 3.38g
★醤油 6.75g
★みりん 4.5g
★水 3.75g
★白ごま 2.25g

【作り方】
①鍋に★を入れて軽く煮詰めておく。
②甲イカに生姜汁と酒で下味をつけて15分ほど置く。
③②に小麦粉と片栗粉を混ぜたものをまぶし、170～180℃の油で揚げる。
④③をタレが入った鍋に入れ絡ませる。

※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。