



◎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	献立例
1	<b>27品目不使用</b> 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？ 成長期の子どものために安全で、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年です。 ※備蓄がございすが、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。	なし	<b>防災献立</b> おすすめメニュー カンパン 牛乳 角チーズ 切り干し大根の塩昆布和え 救給カレー
	<b>乳・卵不使用</b> ピアット カンパン		38g	個	独自の製法で長時間イースト発酵させ、じっくりと焼き上げたカンパンは、飽きのこない素朴な味です。いつでもどこでも頼りになる、昔から変わらぬ懐かしい味が自慢です。	小麦 ごま	
3	<b>乳・卵不使用</b> 金沢フード 国産里芋コロッケ		50g 60g	個	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。 里芋に豚肉を加えたコロッケです。風味も程良く、ポテトコロッケとは一味違った美味しさが味わえます。	小麦 豚肉	救給カレー 切り干し大根の塩昆布和え 角チーズ 牛乳 カンパン
4	地産地消 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。 新潟県産の里芋『帛乙女』を乱切りにし、冷凍しました。	なし	
5	<b>27品目不使用</b> カネ上 月見ちらし蒲鉾		1kg	kg	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しています。約500枚入り。	なし	
6	<b>乳・卵不使用</b> ピアット 月見だんご さつまいもあん	『8月23日締め切り』 	30g	個	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。 秋の味覚、国産のさつまいもからつくったあんを小麦粉の生地で包みました。小麦の自然な着色が、お月様の色に似ています。お月見柄のかわいいフィルムで個包装にしました。	小麦	栗ごはん 月見ちらし蒲鉾入り すまし汁 里芋コロッケ いんげんの胡麻和え 牛乳 月見団子
7	<b>27品目不使用</b> トーニチ お月見デザート 満月ゼリー	『8月31日締め切り』 	40g	個	ぶどうゼリーの下にマンゴー味の真ん丸お月様の満月ゼリーが入った十五夜をイメージしたゼリーです。フィルムにはお月見に関するクイズが6種類あり、答えは裏面に書いてあります。 ※フィルムデザインは1C/Sにランダムに入っているので選択は出来ません。	なし	

◎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	献立例
8	<b>乳・卵不使用</b> トージツフーズ さんま生姜煮		50g 60g	個	さんまは漢字で書くと「秋の刀の魚」と書きます。さんまは、北アメリカや千島列島の北の海にたくさん群れをなして泳ぎ、9月頃産卵のために日本にやってきます。その頃が、脂がのっておいしい「旬」の季節です。さんまの脂に含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)は、脳の働きをよくし、血液をサラサラにしてくれます。  さんまをレトルト加工し、生姜で臭みを消し独自のタレで味付けしました。骨まで食べられるので、カルシウム摂取にもおすすめです。	小麦 大豆	<b>旬の食材</b> たっぷり メニュー
9	マルヒ食品 カット揚げ茄子		1kg	kg	新潟県は日本一のなすの栽培面積を持ち、日本一なすを食べているといわれている県です。なすの実は95%が水分で、栄養は少ないのですが、食物繊維やカリウムがとて多く、体の調子を整える働きがあります。なすの皮の紫色は「ナスニン」という色素で、がんを予防する効果があります。  九州産の新鮮な茄子を手切りでカットし、酸化しにくいなたね油でプリフライしました。プリフライしたことで形が崩れにくく変化も少なく、少量の油で調理できるため、大量調理の際に短時間でおいしく調理できます。	なし	ル レクチエ タルト 牛乳  揚げ茄子の みぞれ和え さんま生姜煮  ごはん 冬瓜の みぞ汁
10	<b>乳・卵不使用 新商品!</b> トージツフーズ 国産野菜コロッケ Fe・Ca		50g 60g	個	北海道産のじゃがいもに国産のキャベツ、ほうれん草、にんじんを加えたコロッケです。 鉄とカルシウムを強化しています。 乳・卵を使用していないので、アレルギー代替用にもおすすめです!	小麦 大豆	ごはん 冬瓜のみそ汁 さんま生姜煮 揚げ茄子の みぞれ和え 牛乳 ル レクチエタルト
11	<b>乳・卵不使用 新商品!</b> ピアット レバー入り肉団子		1kg	kg	自然素材で鉄分摂取が出来るよう、鶏肝(レバー)を配合しています。鶏肝は臭みが少なく食べやすい部分で、レバー臭を気にせず食べられます。鉄分は食品によって種類が異なり、動物性食品に含まれる『ヘム鉄』は、植物性のものよりも吸収率が高いのが特徴です。一度油調してありますので、煮崩れの心配が少なく、肉の味を引き出した作りになっています。 1個6～7g程度と取り分けやすい大きさで、スープやシチュー、煮物や酢豚などにお勧めです。	小麦 大豆 鶏肉	<b>鉄分たっぷり</b> メニュー
12	<b>乳・卵不使用</b> ヤヨイサンフーズ 新焼き目付き餃子 鉄・Ca		18g 24g	個	トレイのまま蒸し調理が可能な、きれいな焼き目のついた焼き済み餃子です。 鉄とカルシウムを強化しています。	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	フルーツ 杏仁風プリン 牛乳  れんごんの きんぴら 野菜コロッケ  ごはん 肉団子入り スープ
13	リ ニ ユ ー ア ル  ハウス パーメントフレーク 給食用		1kg	kg	リニューアルして、アレルギーから『ごま』が無くなりました!  リンゴとハチミツを入れてある、まろやかでこくのあるカレーです。給食用としてカルシウム分を加えています。	乳 小麦 大豆 豚肉 りんご バナナ	ごはん 肉団子入り スープ
14	<b>乳・卵不使用 お買得</b> トーニチ 果物の恵み 白桃のジュレ		50g	個	『9月特別価格』  国産白桃の果汁24%(濃縮還元)と果肉16%を使用した2層ゼリーです。上層は白桃果肉をたっぷり使用し、下層は果汁をたっぷりを使用した、こだわりの1品です。	もも	ごはん 肉団子入りスープ 野菜コロッケ れんごんのきんぴら 牛乳 フルーツ杏仁風 プリン

※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。