



◎5月の献立に~おすすり商品のご案内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 かぶとちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、5月はこどもの日にピッタリのかぶとが登場です。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650枚入り。 ※賞味期限が製造より18日の商品となります。ゴールデンウィーク明けのご使用の場合は、ご注意ください。	なし	<p>こどもの日 おすすりメニュー</p> <p>ふたご柏餅 牛乳</p> <p>酢の物 フリの照り焼き</p> <p>ご飯 若竹汁</p>
2	こどもの日におすすり 乳・卵不使用 トーニチ ふたご柏餅	『4月5日締め切り』 	40g	個	江戸時代の武士階級では、柏は「譲り葉」と呼ばれ、柏の古い葉は新芽が育つまで落葉しないことから、家系が絶えない縁起物として端午の節句にふさわしいものとされました。 ひとロサイズのお餅が2種類(白餅:こし餡、よもぎ餅:つぶ餡)楽しめます。 ※柏葉はポリエチレン製です。	小麦 大豆	
3	★ 27品目不使用 トーニチ こどもの日 (メロンゼリー)	『4月5日締め切り』 	40g	個	現代では「こどもの日」として祝われる5月5日。この日はもともと五節句の「端午の節句」にあたります。鎌倉時代になると菖蒲は「勝負」に通じるとして邪気を祓う菖蒲で兜を作り、男子の健やかな成長を祈る男子中心の行事となったといわれています。 新緑をメロンゼリーで表現した、国産メロン果汁10%(濃縮還元)を使用したゼリーです。鉄分と食物繊維を強化しています。フィルムはこどもの日をイメージしたイラストが6種類あり、表面にはこどもの日に関連するクイズ、裏面にはクイズの答え、カップ側面にはこどもの日の由来がプリントされています。 ※フィルムデザイン6種類はランダムに入っているため選択は出来ません。	なし	
4	★ 乳・卵不使用 ピアット イラストコロケ 新元号	『4月5日締め切り』 	30g 50g	個	元号とは、特定の年代に付けられる称号のことで、「年号(ねんごう)」と呼ばれることもあり、日本で正式に元号を使い始めたのは飛鳥時代、645年の「大化の改新」からだといわれています。 潰したじゃがいもに玉ねぎと調味料を混ぜて作ったシンプルなお「ポテトコロケ」です。春巻きの皮を使って描いているイラスト部分には、天然由来の色素を使用しています。	小麦	<p>ごはん 若竹汁 ブリの照り焼き 酢の物 牛乳 ふたご柏餅</p> <p>旬の食材 たっぷりメニュー</p>
5	★ 27品目不使用 岡田海苔 和紙無添加 味付のり(新元号)	『4月12日締め切り』 	10切 4枚	個	国産の海苔を使用した、化学調味料不使用の味付海苔です。 新元号をお祝いするイラストの和紙袋入りです。	なし	
6	● 27品目不使用 日本農産加工 ソテーオニオン85% 3.2mmダイス		1kg 5kg	kg袋	G20サミットとは参加20か国・地域や招待国の首脳、国際機関など、約35の国や機関が参加し、経済分野を主要議題として毎年開催される国際会議です。2019年は日本が議長国となり、2019年6月に大阪府大阪市で開催されます。新潟県では5月11日、12日に関係閣僚会議の一つ、G20新潟農業大臣会合が開催されます。 北海道産玉ねぎを剥皮、洗浄、3.2mmにダイスカットし、85%の重量になるまで加熱しました。	なし	<p>マンゴープリン 牛乳</p> <p>アスパラサラダ あじフリッター</p> <p>ごはん カレースープ</p>
7	● サミット献立におすすり 平林産業 国産冷凍トマト 15mmカット		1kg	kg	トマトには「トマトが赤くなると医者が青くなる」という外国のことわざがあります。これは、赤く熟したトマトを食べればみんなが健康になって、お医者さんが暇になるという意味です。 国産のトマトを100%使用し、着色料、保存料などは使用せず素材そのままの味を急速冷凍庫にて凍結しました。急速凍結をしているので生のままの風味・食感・味が残っています。ダイスカットになっているのですぐに簡単にお使いいただけます。加熱してお召し上がり下さい。	なし	

◎5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 ニチレイ アセロラゼリー Fiber&Fe入り		40g	個	5月12日は『アセロラの日』です。アセロラの初収穫の時期であることから、アセロラの国内生産の草分けの地である沖縄県本部町が1999年に制定しました。 レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれている、アセロラ果汁を使用したゼリーです。このゼリー1個で鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC100mgが摂取できます。	りんご
9	〇〇の日におすすめ ジェイエイフーズみやざき 九州産小松菜IQF		500g	袋	5月27日は「小松菜の日」です。平成18年に大阪府堺市で小松菜を生産する株式会社しものファームが、「こ(5)まつ(2)な(7)」の語呂合せにちなんで決めました。 宮崎県産の小松菜を100%使用しています。使いやすいサイズにカットし、バラ凍結しているので、使いたい分だけ使え、便利です。	なし
10	〇〇の日におすすめ アムズ サラダこんにやく		1kg	kg	5月29日は『こんにやくの日』です。「こん=5」「にゃ=2」「く=9」の語呂合わせから、全国こんにやく協同組合連合会が制定しました。5月はこんにやくの種芋の植え付けが行われる時期にあたり、広くこんにやくの効能をPRし、販売を促進するのが目的です。 糸こんにやくを横に並べてくっつけた様な、きしめん状のこんにやくを使いやすい長さにかつしています。アク抜きをし、加熱してお召上がりください。	なし
11	乳・卵不使用 カセイ食品 あじフリッター		約20g × 50個	袋	あじは海の深さ2mから150mくらいの広い範囲に生息しています。大きいものは40cmにもなるそうです。「あじ」という名前は、「味がよい」ことから付けられたといわれています。 衣に沖アミとアオサを配合したフリッターです。冷めてもふっくらとした食感をお楽しみいただけます。製造工程でプリフライを行っていますので、焼いてお召上がりいただくことも出来ます。	小麦 大豆
12	旬の食材を給食に マルヒ食品 国産冷凍ニラ 3cmカットIQF		1kg	kg	にらの根は、土の中で複雑に絡み合い、人間が引き抜こうと思っても、全然抜けないほどしっかり生えています。そして、にらは一日に2センチも伸びて二週間ほどで売りにだされます。切ってもまた生えてくるほどつよい生命力を持った野菜です。 長崎県諫早市の干拓地でハウス栽培されたニラを3cmにカットし冷凍しました。バラ凍結ですので、使いたい分だけ使えて便利です。独自の栽培技術により生育した、風味が良く、緑色の鮮やかな原料のみを使用しています。	なし
13	理研ビタミン 冷凍海藻そのまま手軽に 細切りくきわかめ		500g	袋	わかめは、3月から5月が旬の食べ物です。11月頃に芽を出して、6月頃に大人になります。大きく成長しすぎるとかたくなってしまったため、3月から5月のわかめが一番おいしいといわれています。わかめには、骨や歯を丈夫にするカルシウムや、おなかの調子を整え、血圧を下げてくれる食物繊維、体内の代謝の働きを活性にするヨウ素などが含まれています。 塩抜きの手間がかからず、歯ごたえはそのままに、細ぎりサイズに仕上げた使いやすいIQF(バラ凍結)の茎わかめです。断面が多い「そのまま手軽に細ぎりくきわかめ」は、ほかの食材や調味料とのなじみのよさが特長です。	なし
14	新商品! ヤヨイサンフーズ 安心素材 コーン焼売(鉄・Ca)		18g 30g	個	すり身と豆腐を使用した生地に、北海道産コーンを加えた焼売です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。蒸し、揚げ調理のどちらも可能です。	小麦 大豆 豚肉 (魚介類)

細切りくきわかめ
使用おすすめレシピ
～くきわかめと押し麦の
具だくさんカレースープ～

- 【材料(1人前)】
- 細切りくきわかめ 5g
 - キャベツ 5g
 - にんじん 7g
 - れんこん 5g
 - トマト 10g
 - 玉ねぎ 12g
 - さやいんげん 5g
 - 冷凍押し麦 4g
 - 鶏もも肉 10g
 - 米油 1g
 - (A)チキンからスープ 11g
 - (A)塩 1g
 - (A)砂糖 0.3g
 - (A)水 150g
 - カレー粉 0.15g

- 【作り方】
- ①キャベツ、にんじん、れんこん、トマト、玉ねぎは1cm角に切り、さやいんげんは1cm幅に切る。
 - ②冷凍押し麦は解凍しておく。
 - ③鶏もも肉は1.5cm角に切る。
 - ④(A)の調味料を合わせておく。
 - ⑤鍋に米油を入れて熱し、③とにんじん、れんこんを炒める。火が通ってきたら①の残り材料を入れる。
 - ⑥全体に油が回ったら(A)を入れて煮る。
 - ⑦全体に火が通ったら②、冷凍細ぎりくきわかめを入れてサツと煮て、カレー粉を入れる。



※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。