



◎7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
7月におすす め	乳・卵不使用 シマダヤ 「真打」そうめん230 ミニダブル		230g × 5個	袋	全国乾麺協同組合連合会が昭和57年に7月7日の七夕を「そうめんの日」と制定しました。元々、平安時代に七夕に素麺の原型と言われる物を食べたという記録があったことや、素麺を白い糸に見立てて、「七夕に芸技(ハタ織り)が上達するように」などから来ています。 製麺時、シマダヤ独自の製法でめんを表面を『コーティング』することでめん周りに膜が張り、乾燥そうめんの様な表面がパリッとした歯切れの良い独特の食感を生み出します。時間経過後も美味しく、のどごしが抜群です。	小麦
	27品目不使用 スズヒロシーフーズ やさしい海の 極細蒲鉾 白		1kg	kg	陰暦の7月7日は七夕祭り、星祭りとも呼ばれ、「星祭り」「乞巧奠(きつこうでん)※手芸・芸能の上達を願う祭り」「日本固有の民族行事」などが複合して出来上がった行事といわれています。 無リンのすり身を使用した、学校給食専用開発した細切りのかまぼこです。約1mmの太さで、約4.5cmの長さです。	なし
	27品目不使用 カネ上 星ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、7月は七夕にピッタリの星です！ 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580枚入り。	なし
	マルヒ食品 冷凍オクラスライス		1kg	kg	オクラの原産地はエジプトやエチオピアなどアフリカ北東部と考えられていて、エジプトでは紀元前から栽培されていました。アメリカへは18世紀に伝わり、19世紀になってから栽培が行われるようになったそうです。日本へは幕末にアメリカから入ってきましたが、一般家庭の食卓に並ぶようになったのは1970年頃から。それまでは主に花を鑑賞するのが目的だったそうです。 九州産のオクラを旬の時期に手早く冷凍加工しました。使いやすいスライスのバラ凍結です。冷凍のまま、ポイル、煮込み、炒めなど色々な料理にお使い下さい。	なし
	27品目不使用 ピアット キラキラ餅(みかん)		40g	個	溶けるとキラキラ輝く新感覚デザートです。 国産みかんのシロップ漬けを、タビオカ澱粉で作った生地に包んだ清涼感あふれる和菓子風のデザートです。	なし
	27品目不使用 金沢フード 国産タコボール		1kg	kg	7月2日は『半夏生(はんげしょう)』です。半夏生とは雑節の一つで、夏至から数えて11日目にあたります。関西では豊作を祈ってタコを食べる習慣があります。これは、作物がタコの足のようになり、大地にしっかりと根を張ることを祈願するといった意味が込められているそうです。 国産のタコを21%使用したタコボールです。1個約8g。	なし
	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	7月23日は『天ぷらの日』です。二十四節気のひとつ「大暑(たいしょ)」は、暑さがもっとも激しくなる時期です。暑さにバテないように天ぷらを食べて元気に過ごそうという意味から、この日が「天ぷらの日」と制定されました。 平成29年度の物資委員会でリニューアルした開発商品です。 オキアミ・小女子不使用 。新潟県産の大豆を使用し、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。プリプリしていますので、揚げ調理の他に、焼き調理も可能です。	小麦 大豆
	乳・卵不使用 地産地消 堀川 黒埼産茶豆入り 笹かまぼこ		30g	個	無リンのすり身(すけそうだら)を使用し、卵・小麦・乳を使用せずに製造した笹かまぼこです。新潟県産の黒埼茶豆を練り込み、焼き上げています。	大豆

**キラキラ餅って
どんなデザート？**

自然解凍でお召し上がりいただく商品で、冷凍状態だと真っ白の硬い生地ですが、溶け始めることにより段々と透明感がでてキラキラと輝いていくことから、「キラキラ餅」という名前が付けました。
プルンとしたもちもちの甘い生地に、みかんのさわやかな酸味が口いっぱい広がる、夏の蒸し暑い時期にぴったりのデザートです！

食べごろは、周りの生地が解凍されて中のみかんが全部見えたとき！外はプルプル、中はシャキッと冷凍みかんのような食感を楽しめます♪

溶け始めると、少しづつ「キラキラ」と輝いていきます。

◎7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
9	乳・卵不使用 地産地消 ピアット 県産豆腐入 しゅうまい		18g 30g	個	マメックスとの新潟県産品コラボ商品が新登場！新潟県内産の大豆を使用した冷凍豆腐を原料に使用した、豆腐入りしゅうまいです。玉ねぎと豚肉を主体としたしゅうまいで食べ応えもあります。通常製造のしゅうまいよりも2割程度(100gあたり1.0g⇒0.8g)食塩相当量を抑えました。	小麦 大豆 豚肉	七夕おすすめメニュー キラキラ餅 牛乳 キャベツのゆかり和え
10	乳・卵不使用 地産地消 ピアット 県産豆腐入 ぎょうざ		18g	個	マメックスとの新潟県産品コラボ商品が新登場！新潟県内産の大豆を使用した冷凍豆腐を原料に使用した、豆腐入りぎょうざです。豆腐が入る事であっさりとした飽きのこない味に仕上がっています。	小麦 大豆 豚肉	
11	新商品 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		7月特別価格 1kg	kg	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使用いただけます。	卵	とり丼 天の川スープ
12	地産地消 藤和乾物 新潟県産 大豆ミート(ミンチ)		1kg	kg	新潟県産大豆100%の無添加食品です。お肉のような食感ですが、肉類と違い脂肪も少なく低カロリーでヘルシーです。戻すと重量比で約3倍になります。使い方は、たっぶりの熱湯に5分浸し、ザルなどで水気をしっかり切る、又は絞った後、ひき肉と同様に調理して下さい。ひき肉を使用する料理にひき肉の代わりに、または足してご利用下さい。大豆の香りが気になる場合は、湯戻し後に生姜汁や醤油などで下味をつけたり、軽く炒めてから調理するとより一層美味しくお召し上がりいただけます。	大豆	とり丼 星がたっぷり！ 天の川スープ キャベツのゆかり和え キラキラ餅 牛乳
13	27品目不使用 ニチレイ 安心逸品 沖縄県産 シークワサーのジュレ (VC&Fe)		1kg	kg	シークワサーは、沖縄県北部地域(やんばる)で昔から親しまれてきた柑橘類のひとつです。酸っぱい果実の果汁を刺し身や焼き魚に使用したり、完熟した果実の皮をむいて食べたり、ジュースやゼリーなどにして食べたりします。 「安心逸品R」シリーズに、シークワサーの果汁を使ったクラッシュタイプのゼリーが登場です。沖縄県産の果汁を使い、果汁本来のさわやかな風味を味わっていただくために、香料や着色料を使わずに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えています。	なし	地産地消品 たっぶりメニュー 白桃シャーベット 牛乳 糸うりサラダ 県産豆腐入ぎょうざ ごはん かき玉スープ
14	おすすめ トーニチ ガリガリ君カップ ソーダ・ぶどう		60ml	個	アイスで大人気のあの『ガリガリ君』が給食用のカップになりました。定番のソーダ味と人気のぶどう味です。こだわりのかき氷をお楽しみ下さい。	りんご	糸うりサラダ 県産豆腐入ぎょうざ
15	地産地消商品特売 乳・卵不使用 地産地消 トーニチ 新潟県産白桃 シャーベット		7月特別価格 60ml	個	新潟県は、ももの生育期間(特に5～6月)の日照時間が多いという、おいしいももづくりに欠かせない条件を備えています。代表産地は、白根、三条、加茂、田上、月潟などです。約9割は信濃川流域の肥沃な土壌でつくられています。新潟のもものは出荷期間が長く、7月中旬頃～9月中旬頃まで出荷が続くのが特徴です。 特別価格でご用意致します。 新潟県産ピーチストレート果汁を30%使用したシャーベットです。桃の風味がしっかりと感じられる、暑い日にピッタリのデザートです。	もも	ごはん かき玉スープ 県産豆腐入ぎょうざ 糸うりサラダ 白桃シャーベット 牛乳
16	27品目不使用 地産地消 トーニチ 越後姫ゼリー		7月特別価格 40g	個	「越後姫」は、平成8年に生まれた新潟ブランドいちごです。「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようなだ」ということから「越後姫」と名付けられました。 特別価格でご用意致します。 新潟県産の越後姫を使用したゼリーです。越後姫ペーストを30%使用しているので、まるでいちごそのものを食べているかのような果肉感たっぷりのゼリーです。	なし	ごはん かき玉スープ 県産豆腐入ぎょうざ 糸うりサラダ 白桃シャーベット 牛乳

※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。