



◎11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
1	乳・卵不使用 丸和油脂 骨まるごと 鮭ボール		1kg	kg	11月11日は『鮭の日』です。「鮭」という漢字は魚偏に「圭」と書きます。その「圭」という形が、「圭＝十一十一」と書くことに因み、1988年頃、新潟県村上市が記念日として制定しました。  国内産鮭を使用。高温高圧水蒸気で骨もまるごとボールに加工しているので、カルシウムが610mg/100gと牛乳の約5.5倍の含有量となっています。 揚げ・蒸し・ポイル対応が可能です。1個約8g。	さけ
2	QBB サラダチーズ 5mm・8mm		1kg	kg	11月11日は『チーズの日』です。およそ1300年前、飛鳥時代に当時のことが記録された「右官史記」の中に「文武天皇四年(西暦700年)10月、文武天皇が使いをつかわし、「蘇(そ)」をつくらしむ」という記述があります。「蘇(そ)」は現在のチーズの元祖といわれるものです。旧暦10月は新暦になおすと11月になることから、1992年にチーズに親しんでもらうため、覚えやすい11月11日を記念日とし、「チーズの日」が誕生しました。  ナチュラルチーズの持ち味を十分に活かした風味に仕上げたダイスカットチーズです。用途に合わせて、5mm・8mmサイズを使い分けられます。 和え物や、パンの練りこみ用におすすりです。	乳
3	27品目不使用 山海通商 乾燥結び昆布		500g	袋	11月15日は「こんぶの日」です。11月15日が「七五三」の日であることから、この日のお祝いに、育ち盛りの子どもが栄養豊富な昆布を食べて元気になってほしいという願い、また、昆布を食べる習慣をつけてほしいという思いから、昭和57年(1982年)に、日本昆布協会が「こんぶの日」と定めました。  北海道道東産昆布を、丁寧に結びあげました。水戻し後、煮物やおでんにご使用ください。	なし
4	乳・卵不使用 ピアット 新潟県産 豆腐ぎょうざ		18g	個	豆腐は、漢字で書くと「豆」に「腐る」という字を書きます。でも豆が腐ったものという意味ではありません。豆腐は中国から伝わったもので、中国では「腐る」という漢字は「ゆるやかに固まった」という意味で使われています。  マメックスとの新潟県産品コラボ商品です。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お飽きのこない味に仕上がっています。	小麦 大豆 豚肉
5	27品目不使用 藤和乾物 国産水煮メンマ		1kg 固形量 700g	袋	希少な国産メンマ(たけのこ)の水煮です。ラーメンのトッピングや、その他料理のトッピングや具材としてお使いいただけます。水煮なので、塩抜きの手間も省けて、作業効率アップにも繋がります。	なし
6	エスピーフードシステムズ モチクリームアイス (バニラ)		40g	個	代表的な和菓子の大福をモチーフにして、子どもの大好きなアイスクリームに仕上げました。もち米を使用した本格的な大福の生地でバニラアイスを包んでいます。	乳 大豆
7	27品目不使用 サンビ 埼玉県産 桂木ゆずゼリー		40g	個	日本で最古の産地のひとつといわれる、埼玉県入間郡毛呂山町の「桂木ゆず」果汁を使用した、さっぱりとした爽やかなゼリーです。	なし

**鮭ボール使用  
おすすりレシピ  
～鮭ボールと白菜  
の中華スープ～**

【材料(1人前)】

- 鮭ボール 24g
- 白菜 70g
- 春雨 8g
- 鶏ガラスープの素 1.5g
- 酒 2.5g
- 醤油 2.5g
- 塩 適量
- ごま油 4g
- しょうが 3g
- 水 200g
- 炒め油 適量

【作り方】

- ①白菜、春雨は食べやすい大きさに切る。しょうがは千切りにする。
- ②鍋に油を熱し、しょうがを香りが出るまで炒める。
- ③白菜の芯を入れて炒め、さらに葉と酒を加えて炒める。
- ④水と鶏ガラスープを加えて沸騰させる。
- ⑤醤油、塩で味付けをする。
- ⑥鮭ボール、春雨、ごま油を加えて煮る。

◎11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
旬の食材を給食に	<b>乳・卵不使用</b> まきば レンコン入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	れんこんには穴がたくさんあり、穴をのぞくと先まよく見えます。「先の見通しがきく」という意味から、縁起のよい食べ物とされています。 国産の豚肉と鶏肉の合挽肉にカットしたレンコンを練りこんだメンチカツです。ジューシーな肉だねとレンコンの食感、焼いたパンを砕いて作った『焙焼製法』のパン粉のさくさくとした食感をお楽しみいただけます。 <b>※受注製造となりますので、リードタイムを2週間頂戴いたします。</b>	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	<b>11月11日</b> <b>おすすめメニュー</b> キノコとチーズのサラダ <small>牛乳</small> チンゲンサイと豚肉のオイスターソース炒め ごはん 中華スープ
	<b>27品目不使用 NEW</b> カセイ食品 いもけんぴ パリッシュ		5g	個	さつまいもには、ビタミンCが多く含まれています。いも類の中のビタミンCは、熱にも強く壊れにくいので、たくさんとることができます。また、さつまいもは、食物繊維が多いことでも知られています。 国産のさつまいもを使用したいもけんぴと、ミネラル豊富で体に優しい国産かたくちいわしを合わせました。堅干(けんぴ)は高知県の郷土菓子で、漢字のとおり、硬めで歯ごたえの有るお菓子ですので、咀嚼力アップにつながります。	なし	
	<b>乳・卵不使用</b> トーニチ 果物の恵み 林檎のジュレ		50g	個	りんごは、人間の歴史が始まる前からあったといわれる果物です。いろいろな国の神話や物語にも数多く登場してきます。原産国は中国で、日本には鎌倉時代以前に入ってきたようです。りんごを本格的に栽培するようになったのは、今から約130年前にアメリカから75種類のりんごの苗木が送られてきたのが始まりです。 国産りんごの果汁と果肉をふんだんに使用した、2層のゼリーです。上部はりんご果肉をたっぷり使用し、下部は果汁をたっぷり使用した、こだわりの1品です。	りんご	
おすすめ	<b>乳・卵不使用 NEW</b> カセイ食品 野沢菜		500g	袋	殺菌済みの'常温保管可能なタイプの野沢菜漬です。カット済みなので、いろいろな料理の素材としてご使用いただけます。	小麦	<b>旬の食材</b> <b>たっぷりメニュー</b> いもけんぴパリッシュ <small>牛乳</small> 野沢菜和え レンコン入りメンチカツ ごはん すまし汁
	<b>27品目不使用</b> カネ上 ちらし蒲鉾 いちょう・紅葉		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、11月はいちょう、紅葉が登場です。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、オレンジはにんじんで色づけしています。いちょうは約580枚、紅葉は約500枚入り。	なし	
<b>予約受付中</b> クリスマスケーキ 早期予約特別価格 注文締切 10月31日(木) 〈通常注文締切 11月15日(金)〉							
クリスマス早期予約	トーニチ クリスマスケーキ ストロベリー チョコレート		30g	個	ストロベリーはふんわり柔らかなスポンジとシャンティ(クリーム)を3層に重ね、上面は果肉入りのストロベリーナパージュで仕上げました。 チョコレートはふんわり柔らかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、削りチョコをトッピングしました。	乳 卵 小麦 大豆	ごはん ちらし蒲鉾入り すまし汁 レンコン入りメンチカツ 野沢菜和え いもけんぴパリッシュ <small>牛乳</small>
	<b>乳・卵不使用</b> トーニチ クリスマスケーキ 米粉と豆乳 いちご・チョコ		30g	個	乳・卵・小麦不使用のケーキです。 いちごは米粉と豆乳で作ったスポンジとストロベリークリームを3層に重ね、いちごのフレークをトッピングしました。 チョコは米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジとチョコクリームを3層に重ね、トッピングはココアパウダーを半面にかけてあり、見た目と微妙な味の違いをお楽しみいただけます。	大豆	

※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。