



◎1月の献立に～おす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	乳・卵不使用 堂本食品 あさり佃煮		8g	個	佃煮の起源は、江戸の佃島(現在の東京都中央区)の漁民が、売り物にならない小魚等を保存も出来るよう、甘辛く煮て食べていたもので、佃島から『佃煮』という名前がついたといわれています。 あさりの旨みを凝縮し、まろやかに仕上げた佃煮です。保存料、甘味料、着色料、化学調味料等は使用していません。食育を考えた楽しいパッケージは学校給食にもぴったりです。	小麦 大豆	<p>給食週間 おすすすめ献立 ～東京メニュー～</p> <p>あさりの佃煮 牛乳</p> <p>小松菜と厚揚げの炒めもの</p> <p>ごはん ちゃんこ鍋</p>
2	27品目不使用 NEW 東京山正ガンベ 給食用パンダ柄 なると巻(竹炭)		160g	本	すけそうたらとイトヨリダイのすり身を使用したなるとに竹炭で色付けし、パンダ柄にしたスライスなるとです。約55枚入り。	なし	
3	乳・卵不使用 ニチレイフーズ 安心逸品 国産あじ入りさんがCa		40g 60g	個	千葉県産の郷土料理『さんが焼き』は、昔、漁師が山へ仕事に行くときに、アワビのからに余った『なめろう』を入れて持っていき、山小屋で蒸したり焼いたりして食べたことから、『山家(さんが)焼き』と呼ぶようになったといわれています。 国産のあじのすり身に国産の玉ねぎ、にんじん、ごぼう、ねぎ、たけのこを入れ、味噌、醤油を中心に味付けし、千葉県房総半島の郷土料理と言われる『あじのさんが』風に仕上げました。不足しがちなカルシウムを加えています。	小麦 大豆 豚肉	<p>ごはん ちゃんこ鍋 小松菜と厚揚げの炒めもの 牛乳 あさりの佃煮</p>
4	藤和乾物 ほたて貝柱割3等		1kg	kg	『こづゆ』は福島県会津地方の郷土料理です。貝柱や干しいたけなどで出汁をとる煮吸物で、お正月や冠婚葬祭などのハレの日には欠かせません。 『こづゆ』におすすすめです。 北海道オホーツク海産のほたて貝柱を乾燥しました。1粒約1gで、生のときは比べものにならない旨味や深い味があります。	なし	
5	乳・卵不使用 山形屋商店 仙台麩業務用 スライス14mm		250g	袋	油麩は、宮城県北部の登米地方に昔から伝わる食材で、小麦粉を練って、棒状にした生地を油で揚げて作ります。 麩の生地を大豆油で揚げた『油麩』です。	小麦 大豆	<p>給食週間 おすすすめ献立 ～北海道メニュー～</p> <p>かぼちゃ汁粉 牛乳</p> <p>鮭チーズフライ</p> <p>ごはん いももちのだんご汁</p>
6	佐須一商店 鮭チーズフライ		40g 50g 60g	個	北海道では、ほぼ全域で鮭が獲れ、郷土料理に鮭の入った味噌仕立ての鍋『石狩鍋』や、鮭とキャベツ等の野菜にみそを加え鉄板で焼いた『ちゃんちゃん焼き』などがあります。 給食では、手軽に鮭を味わえるフライはいかがですか？ 新鮮な岩手県産の鮭に無着色プロセスチーズをのせた鮭チーズフライです。	乳 小麦 大豆 鮭	
7	乳・卵不使用 ピアット ひとくちいもち (プレーン)		500g	袋	北海道の郷土料理『いもち』はじゃがいもを使用しており、戦争中や食糧難の時代に主食やおやつとしてよく食べられていたそうです。焼いても、揚げても、汁物に仕立てても美味しく、昔から家庭で作られていた素朴な郷土料理です。 北海道で定番のいもちを一口サイズにしました。1個約7gで1袋あたり最低60個入っています。	小麦	
8	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)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	<p>ごはん いももちのだんご汁 鮭チーズフライ 牛乳 かぼちゃ汁粉</p>

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 山ノ下納豆 北海道産小粒納豆		30g	個	1月10日は『糸引き納豆の日』です。納豆のPRと、この時期は受験の時期にあたるため、糸引き納豆の特徴であるその粘り強さで合格を祈念するのを目的として、糸引きのい(1)と(10)の語呂合わせから、1月10日を『糸引き納豆の日』として全国納豆協同組合連合会が制定しました。 北海道産小粒大豆を100%使用した納豆です。小粒なので、食べやすくなっています。	大豆	糸引き納豆の日 おすすめ献立 納豆 牛乳 かぶのゆかり和え たこボールの磯辺揚げ ごはん 白菜のみそ汁
	10	ジェイエイフーズみやざき 九州産小松菜IQF		500g	袋	1月31日は『愛菜の日』です。野菜の摂取量が少なくなりがちなこの時期に、もっと野菜を食べ、健康的な食生活を送ってもらいたいとの思いで、1を『アイ=愛』、31を『サイ=菜』と読む語呂合わせから、1月31日をカゴメ株式会社が『愛菜の日』として制定しました。 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たパラタイプの小松菜なので、必要な量を取り出して使用でき、便利です。	
11	27品目不使用 地産地消 アムズ 新潟県産 体菜水煮(カット)		1kg	kg	体菜は長岡野菜です。長岡野菜とは古くからあって長岡でしか取れないもの、どこにでもあるけど長岡で作ると美味しいもの等の基準により、「長岡野菜ブランド協会」が認定した野菜で現在13品目が認定されています。体菜は明治の初期に政府が奨励品種として中国から輸入したもので、冬季に青物が欠乏する雪国で漬け菜として残りました。塩出しして煮る「煮菜(にな、にいな)」が一般的です。 新潟県長岡市産の原料を使用した、食べやすい大きさにカットした体菜の水煮です。塩蔵のしっかりしてある原料なので、製品にした時の色がきれいです。葉と茎部分の比率はランダムになります。	なし	ごはん 白菜のみそ汁 たこボールの磯辺揚げ かぶのゆかり和え 牛乳 北海道産小粒納豆
12	乳・卵不使用 地産地消 県学給 新潟県産越後姫使用 いちごタルト		30g	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」ということから越後姫と名付けられました。新潟県の冬季間は低温で日照が少ないので、特に1月～6月にかけて収穫される越後姫は花が咲いてから収穫するまでの期間が長くなります。そのため、酸味が少ない、独特の甘い果実になります。 新潟県産大豆の豆乳と新潟県産米の米粉を使用したタルトに、新潟県産越後姫を使用したいちごジャムを入れた、物資委員会開発商品です。	小麦 大豆	旬の食材 たっぷり献立 いちごタルト 牛乳
13	地産地消 赤城冷凍食品 ミートオムレツBP		50g 60g	個	主に新潟県産の鶏卵を使用して焼き上げた半月型のミートオムレツです。玉ねぎと鶏肉にチキンスープで味を調えた具材が入っています。	卵 小麦 大豆 鶏肉	煮菜 ミートオムレツ ごはん 大根と油揚げのみそ汁
14	27品目不使用 金沢フード 国産タコボール		1kg	kg	国産のたこを21%使用したタコボールです。汁物や煮物、おでん、磯辺揚げなどにおすすめです。	なし	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 ミートオムレツ 煮菜 牛乳 いちごタルト
15	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月は梅と雪だるまが登場です。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。 桃色はトマト、オレンジ色はにんじんで色づけしています。 梅は約420枚、雪だるまは約600枚入り。	なし	

※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。