



◎2月の献立に~おすすめ商品のご案内①~

節分おすすめ献立

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 地産地消 県学給 えちごのまめコロ		55g 70g	個	物資委員会開発商品です。新潟県産大豆をたっぷり使用したヘルシーなコロケです。原料にこだわり新潟県産大豆、国産豚肉と国産野菜を使用しました。凍ったまま、170~180℃の油で5分程度揚げてください。	小麦 大豆 豚肉
2	乳・卵不使用 NEW ピアット いわしメンチカツ Fe・Ca		『1月16日締め切り』 40g 60g	個	節分にはいわしの頭や柊の葉を門に挿す風習があります。これは、いわしの頭の悪臭と柊の葉の針の様にとがった葉先で鬼を追い払うためとされています。  日本で漁獲されたいわしにたら、国産鶏むね肉、国産の玉ねぎ・れんこん・にんじんを加えたメンチカツです。鉄分とカルシウムを強化しています。	小麦 大豆 鶏肉
3	節分におすすめ 乳・卵不使用 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、たっぷりの熱湯に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、湯戻した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上がりいただけます。	大豆
4	27品目不使用 カネ上 鬼ちらし蒲鉾		『1月21日締め切り』 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、節分におすすめの鬼が登場です。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。 桃色はトマトで色づけしています。約400枚入り。 ※節分ご使用分のみ、製造が間に合わない場合があるため、ご注文締め切りがごきます。	なし
5	地産地消 内山藤三郎商店 県産いり大豆 節分パッケージ		『1月8日締め切り』 7g	個	立春の前日が節分です。この日はちょうど冬から春の節に変わる日で、地方によっては「寒ばなれ」「節替わり」などとも呼ばれています。夜には鬼の嫌いな豆をまき、自分の年齢よりも豆を1つ多く食べることで来年までの無病息災を祈ります。  節分限定のかわいい鬼のパッケージ入りの県産大豆を使用した煎り大豆です。	大豆
6	27品目不使用 スズヒロシーフーズ やさしい海のハート型 スライスなると		160g	本	バレンタインとは3世紀に実在したローマの司祭です。一説によると、当時の皇帝の命にそむき兵士の結婚を執り行った為、処刑され殉教した司祭の命日が、男女の愛の誓いの日となり、恋人に贈り物をする習慣が生まれたといわれています。  学校給食専用開発した、無リンのすり身を使用したなるとです。なると巻の「の」の字をピンクのハート型にしました。3mm幅にスライスしてあり、約65枚入りです。	なし
7	三島食品 冷凍スライス人参 (ハート)		80g	袋	人参のオレンジ色はベータカロテンと呼ばれる色素で、私たちの体の中でビタミンAに変わります。ビタミンAは皮膚やのどの粘膜を健康に保つ働きがあります。  タイ産の人参をハート型にスライスし、冷凍しました。様々なお料理の彩りにおすすめです。1袋に90枚以上入っています。加熱してお使い下さい。	なし
8	トーニチ 乳・卵不使用 チョコプリン (バレンタイン)		『1月10日締め切り』 40g	個	バレンタインパッケージの乳・卵不使用でなめらかに仕上げたチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しています。	大豆
9	エスピーフードシステムズ ポンデドーナツ チョコがけFe・Ca		『1月16日締め切り』 25g	個	自然解凍で食べられる、冷凍のポンデドーナツです。常温のドーナツでは再現できないもちもちの食感！冷凍だからこそ実現可能なおいしさです。学校給食用の小型25gサイズでカルシウムと鉄分を添加しています。個包装なので、食べる時手汚れません。 ※2月ご使用分のみ注文が殺到するため、ご予約制となります。	乳 卵 小麦 大豆

節分おすすめ献立

牛乳  
鱈ボールと  
ひじきの煮物  
まめコロ

ごはん 野菜たっぷり  
みそ汁

鱈ボール使用  
おすすめレシピ  
~ 鱈ボールと  
ひじきの煮物 ~

- 【材料(1人前)】
- 鱈ボール 5個(40g)
  - ひじき(戻したもの) 25g
  - にんじん 25g
  - ごぼう 25g
  - 水 100cc
  - 砂糖 7.5g
  - 醤油 9g
  - ごま油 適量

- 【作り方】
- ①にんじんとごぼうは5cm位の長さの細切りにする。
  - ②鍋にごま油をひいて、にんじん、ごぼう、ひじきを軽く炒める。
  - ③油が全体にまわったら、鱈ボールを入れて、水と砂糖を加え中火で5分煮る。
  - ④③に醤油を加えて水気がなくなるまで15分煮る。



◎2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
10	乳・卵不使用 丸和油脂 野菜入り鱈ボール		1kg	kg	たらを漢字で書くと「魚」へんに「雪」と書きます。鱈は雪が降る頃の冬が旬の魚で、身が雪のように白いことから名付けられました。おなかいっぱい食べることを意味する言葉に「たらふく」があります。鱈は大食いで、いろいろなものをおなかに入れるほど食べる様子からこの言葉が使われるようになったといわれています。 北海道で漁獲された、鱈のすり身に野菜(たまねぎ・にんじん・ほうれん草)を入れてポイルし、ふんわりとした食感の鱈ボールに仕上げました。揚げ、ポイル、蒸しお好きな調理方法でご使用いただけます。1個約8g。	小麦 大豆
11	旬の食材を給食に 西松フーズ 国産菜の花 5cmカット		1kg	kg	なばなは地中海沿岸が原産地とされています。日本に伝わった時期は不明ですが、奈良時代以前には伝来し、食用にされていたと考えられています。16世紀には油を取るために栽培も行われていたようで、江戸時代には照明などの用途にナタネ油が使われていました。 九州産の菜の花を5cmにカットし、冷凍しました。	なし
12	理研ビタミン 冷凍海藻 三陸産 丸採りわかめカットS		500g	袋	三陸産わかめの旬は、2～3月です。三陸海岸特有の起伏に富んだリアス式海岸の荒波で育つため、肉厚で歯ごたえがあり、色が濃く熱に強いことが特徴です。 三陸産のわかめをそのままポイルして冷凍した、地元の漁師さんだけが味わえる「浜茹で」のおいしさ！シャキシャキの歯ごたえで葉も茎も一緒に食べれるのが魅力です。煮たり炒めたりする加熱調理にも向いています。	なし
13	27品目不使用 地産地消 トーニチ 越後姫ゼリー		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。 新潟県産の越後姫いちごを使用しています。いちごペーストを30%使用しているので、いちごを食べているかのような果肉感のたっぷりの一品です。	なし
14	おすすめ商品 ピアット イカ耳そうめん		1kg	kg	いかはエネルギー量が少ないですが、体をつくるたんぱく質は豊富です。また、血圧やコレステロールを下げるタウリンも含んでいます。 外見はスルメイカによく似ており、しっかりとした歯ごたえが特徴的なアルゼンチン産まついかの耳を、食べやすいように5mm幅にカットした商品です。細長くそうめんのような形状なので他の食材との絡みもよく、和え物や炒め物などにもぴったりです。	いか
15	27品目不使用 カネ上 梅ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、2月は梅が登場です。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。 オレンジ色はにんじん、桃色はトマトで色づけています。約420枚入り。	なし
16	ひなまつり 27品目不使用 内山藤三郎商店 ひなあられ		8g	個	カラフルなひなあられを、お雛様とお内裏様のプリントされた可愛いらしい袋に詰めました。	なし

丸採りわかめ使用  
おすすめレシピ  
鱈のわかめ入り～  
みぞれあん

- 【材料(1人前)】
- 丸採りわかめカット 5g
  - 大根 50g
  - 小ねぎ 2g
  - サラダ油 0.5g
  - ごま油 0.5g
  - (A)素材力だしかつおだし 0.4g
  - (A)酒 2g
  - (A)みりん 3g
  - (A)醤油 5g
  - (B)片栗粉 1g
  - (B)水 2g
  - たら(真鱈) 60g
  - (C)酒 1.2g
  - (C)塩 0.3g
  - (C)こしょう(白) 0.05g
  - 片栗粉 3g
  - 揚げ油 5.4g

- 【作り方】
- 丸採りわかめカットは戻しておく。
  - 大根はすりおろす。小ねぎは1cmの長さに切る。
  - 鍋にサラダ油とごま油を入れて①をサッと炒め、②の大根おろしを加えて(A)で味付けする。
  - よく混ぜた(B)を加えてとろみをつけ、②の小ねぎを混ぜる。
  - 鱈に(C)で下味をつけ、片栗粉をまぶして180℃の油で揚げる。
  - 皿に④をのせ、③をかける。



※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。