



◎6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	献立例
歯と口の健康週間 におすすめ	<b>乳・卵不使用</b> <b>地産地消</b> 県学給 野菜たっぷり にいがたまめ天		30g 50g	個	6月4日～10日は、歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発し、歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進に寄与することを目的とした『歯と口の健康週間』です。 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。 <b>オキアミ・小女子不使用</b> 。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	<b>歯と口の健康週間 おすすめ献立</b> かむカム こんにやく 牛乳 切干大根とツナの煮物 天丼 きのこ汁
	<b>28品目不使用</b> 理研ビタミン ヘルシーファーム かむわかめご飯の素		480g	袋	茎わかめのコリコリした食感が楽しめるわかめご飯の素です。「噛む」ことを意識させ食育に繋がられます。調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、素材の風味を生かしています。	なし	
	<b>28品目不使用</b> <b>期間限定!</b> アスザックフーズ かむカムこんにやく ホタテ味 給食用	『5月8日締め切り』 	2.5g	個	こんにやくは、「こんにやくいも」という「いも」を加工してできる食べ物です。こんにやくは、ほとんどが水でできています。しかし、グルコマンナンという食物繊維が、おなかの調子を整えてくれます。また、食べるとおなかの中でふくらむので、満腹感があり、食べすぎを防ぎます。 国産こんにやく芋を使用したこんにやくに味付けをし、そのまま乾燥させて作った、噛みごたえのあるこんにやくチップです。化学調味料無添加、人工甘味料は使用していません。	なし	まめ天の天丼 きのこ汁 切干大根とツナの煮物 牛乳 かむカムこんにやく
	<b>28品目不使用</b> トーニチ 歯と口の健康週間 レモンゼリー	『5月8日締め切り』 	40g	個	レモンゼリーの中に歯を丈夫にするための噛み応えある『ナタデココ』を入れ、カルシウム、ビタミンCを強化しました。フィルムには『歯と口の健康週間』をイメージしたイラストが6種類あり、表面にはクイズが、裏面には答えが書いてあります。カップには『歯と口の健康週間』についてプリントしてあります。 ※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	<b>麦茶の日 おすすめ献立</b> サワーゼリー 麦茶 いんげんのごま和え ハンバーグ和風ソース ごはん かきたま汁
	トーニチ サワーゼリー	『5月8日締め切り』 	40g	個	特別価格でご用意いたします。 ヨーグルト風味のゼリーです。カルシウム、ビタミンC、ビタミンDを強化し、ヨーグルトと同等の栄養素を摂取できるようにしました。	乳 大豆	
	<b>28品目不使用</b> <b>NEW</b> カネ上 マーガレット ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズに、新柄マーガレットが登場しました！！3月～9月までご使用いただけます。 28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。緑色はクチナシとウコンで色づけています。約340枚入り。	なし	ごはん かきたま汁 ハンバーグ 和風ソース いんげんのごま和え 麦茶 サワーゼリー
	<b>乳・卵不使用</b> <b>NEW</b> ヤオイサンフーズ あらびきハンバーグ SC(鉄・Ca)		60g 80g	個	国産の鶏肉・豚肉を使用した、あらびき食感のハンバーグです。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、小麦・卵・乳成分原料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。	大豆 鶏肉 豚肉 牛肉	

◎6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
8	28品目不使用 伊藤園 こども麦茶 健康ミネラル麦茶		125ml 250ml	本	6月1日は『麦茶の日』です。6月は麦の穂が実り、麦茶の原料である大麦の収穫シーズンにあたります。また、6月1日は衣替えにもあたり、麦茶の季節の始めにふさわしい日ということで、1986年に記念日として制定されました。	なし	<b>生姜の日 おすすめ献立</b>
					カフェインゼロですっきり飲みやすい麦茶です。125mlのこども麦茶は国産の大麦を100%使用しています。		
9	地産地消 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		1kg	kg	6月9日は『たまごの日』です。「卵」という漢字が数字の6と9に似て見えること、盛夏の前に卵を食べて健康増進を図ってほしいとの願いから制定されました。 新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らしたことにより、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出来ます。	卵	牛乳 枝豆サラダ いわし生姜煮
10	乳・卵不使用 小泉食品 いわし生姜煮		40g ×10個 50g ×10個	袋	6月15日は『生姜の日』です。生姜が奈良時代から神様への供え物として献じられ、6月15日に感謝の祭りが行われてきたことから、生姜の魅力を多くの人に知ってもらおうきっかけにすることを目的とし、永谷園が制定しました。 鮮度の良い茨城で漁獲されたマイワシを原料に、生姜煮にしました。	小麦 大豆	ごはん もずく スープ
11	乳・卵不使用 堂本食品 しそひじき		8g	個	6月29日は『佃煮の日』です。1645年、佃煮と縁のある東京の佃島に住吉神社が造営された6月29日が『佃煮の日』に制定されました。当時、佃煮が祭礼でお供えされていたそうです。 ミネラルたっぷりのひじきを、やや甘口に炊き上げ、しその風味を加えました。ごはんとの相性抜群の佃煮です。保存料、甘味料、着色料、化学調味料等不使用。食育を考えた楽しいパッケージで学校給食にぴったりです。	小麦 大豆	ごはん もずくスープ いわし生姜煮 枝豆サラダ 牛乳
12	乳・卵不使用 ピアット あじ松葉開きフライ (鉄分強化)		40g 50g	個	子どもでも安心して食べられるよう、頭・内臓・中骨・腹骨・ゼイゴ・ヒレ等を取り除いて松葉開きにし、更に目立った小骨も取り除いたあじフライです。鉄分が均等に混ざり、尚且つ鉄臭さを最大限抑えられるよう、製粉工場にて鉄分強化したバターミックスを使用し、鉄分を強化しています。	小麦	<b>旬の食材 たっぷり献立</b>
13	地産地消 アムズ 新潟県産 むき枝豆		1kg	kg	えだまめは、だいずの実が完全に熟す前の緑色の状態で収穫したものです。ビタミンや食物繊維が多く、だいずと比べてカロテンやビタミンCも含まれています。 新潟県産の枝豆をバラ凍結しました。	大豆	牛乳 とうもろこし あじ松葉開き フライ
14	地産地消 アムズ 新潟県産 いんげん(カット)		500g	袋	新潟県産のさやいんげんを約3cmに手切りし、バラ凍結しました。	なし	ごはん 枝豆入り コンソメ スープ
15	マルヒ食品 国産冷凍4色 カラーピーマン		500g	袋	宮崎県産の新鮮で甘みのあるカラーピーマンを使いやすいバラ凍結にしました。使いたい分だけ袋から取り出しご使用いただけ、便利です。	なし	ごはん 枝豆入り コンソメスープ あじ松葉開き フライ とうもろこし (スイートコーン) 牛乳
16	NEW ピアット スイートコーン 5cm輪切り		約85g	個	とうもろこしには、もしやもしたひげが付いています。このひげはめしべで、黄色い実の一粒に一本付いています。ですから、ひげがたくさんあるものには実がたくさん付いています。 「極甘(すごあま)コーン」の生みの親、大分県竹田市菅生の卯野農産が栽培する糖度が非常に高い極上のコーンを使用しています。標高が高く昼夜の寒暖差が激しい気候が、甘くておいしいコーンを作る絶好な環境を作り出しています。糖度約18℃のすご〜甘いコーンをぜひご賞味ください！	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。