



◎9月の献立に～おすすめ商品のご案内～

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 ピアット カンパン		38g	個	9月1日は『防災の日』です。台風、高潮、津波、地震等の災害についての認識を深め、それらの災害に対処する心構えを準備するためとして、1960年に内閣の閣議了解により制定されました。9月1日という日付は、1923年9月1日に発生した関東大震災に由来しています。  独自の製法で長時間イースト発酵させ、じっくりと焼き上げたカンパンは飽きのこない素朴な味です。いつでもどこでも頼りになる、昔から変わらぬ懐かしい味が自慢の商品です。備蓄用、防災給食におすすめです。	小麦 ごま	<b>重陽の節句 おすすめ献立</b>   牛乳 かきのもとの ごま和え さんま生姜煮 栗ごはん すまし汁
2	28品目不使用 交易食品 ハヤシルウ (NAIS)		1kg	kg	9月8日は『ハヤシの日』です。丸善が「ハヤシライスの生みの親」早矢仕有的の誕生日である9月8日を「ハヤシの日」として制定しました。  28品目のアレルギー物質を含んでおらず、化学調味料も一切使用していない、素材の味を活かした、クセのない味わいのハヤシルウです。	なし	
3	28品目不使用 カネ上 小菊ちらし蒲鉾		1kg	kg	旧暦の9月9日は『重陽(ちょうよう)の節句』です。中国の陰陽説では奇数は「陽」とされ、9は一の位で一番大きな奇数であり、9が重なる9月9日はもっともめでたい日とされていました。重陽の節句は平安時代の初期に宮中の儀式となり、その日は菊の花を愛でて「菊酒」を酌み交わし、詩歌を詠む宴が開かれました。  大人気のちらし蒲鉾シリーズ、重陽の節句にピッタリの小菊です。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。黄色はかぼちゃで色づけています。約510枚入り。	なし	
4	理研ビタミン 海藻ミックス 鼓		100g	袋	9月24日は『海藻サラダの日』です。日本で最初に海藻サラダを作った、カネリョウが食物繊維とミネラルが豊富で、低カロリーな海藻サラダをもっと多くの人に知って、食べて欲しいという目的で制定しました。  わかめ、くきわかめ、昆布、赤とさかのり、白ふのり、白とさかのりを程よい大きさにカットし、バランスよくミックスしました。6種の素材による豊かな彩りと食感により、メニューをより一層引き立てます。	なし	<b>海藻サラダの日 おすすめ献立</b>   杏仁風プリン 牛乳 海藻サラダ タレ付き フヨウハイ ごはん 中華スープ
5	乳・卵不使用 トージツフーズ いわし紀州煮		40g 50g	10 個	いわしは漢字で「魚」へんに「弱い」と書きます。陸に上がるとすぐ弱ってしまうことから、「よわし」と呼ばれ、その言葉が「いわし」に変化したといわれています。  真いわしを骨まで食べられるよう加工し、たっぶりの梅肉を使い、梅の味をしっかりと感じられる商品に仕上げました。紀州梅を使用していることに因んで、紀州煮と名付けました。	小麦 大豆	
6	ピアット かえり煮干		1kg	kg	瀬戸内海産のかたくちいわしの上乾煮干です。カルシウム摂取におすすめです。	なし	ごはん 中華スープ タレ付きフヨウハイ 海藻サラダ 牛乳 杏仁風プリン
7	28品目不使用 トーニチ ぶどうゼリー		40g	個	<b>9月特別価格</b> ぶどうの主成分であるブドウ糖や果糖は、体に入るとすぐエネルギーに変わってくれるので、疲労回復に効果があります。  ぶどう果汁80%(濃縮還元)を使用したゼリーです。食物繊維、鉄分、ビタミンCを強化しています。	なし	

◎十五夜の献立に～おすすめ商品のご案内～

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
十五夜献立におすすめ	<p>販売期間:9月1日から10月1日まで</p> <p><b>28品目不使用</b></p> <p>カネ上 月見ちらし蒲鉾</p>		1kg	kg	<p>今年の十五夜は10月1日です。 旧暦8月15日の夜を十五夜、中秋といい、その夜の月を『中秋の名月』と呼びます。十五夜の月は一年中で一番美しいと言われ、古くから宮中ではこの日に月見の宴が催されました。</p> <p>大人気のちらし蒲鉾シリーズ！十五夜向けに9月は満月にうさぎがデザインされた蒲鉾が登場です。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。黄色はかぼちゃで色づけしています。約500枚入り。</p>	なし	<p><b>旬の食材たっぷり献立</b></p> <p>ぶどうゼリー 牛乳</p> <p>新れんこん入り きんぴら</p> <p>いわし紀州煮</p> <p>ごはん 納豆のみそ汁</p>
	フレッシュグルメ 給食用乱切り里芋		500g	袋	<p>旧暦8月15日の満月を觀賞する行事として今に伝えられる十五夜。この日の月は中秋の名月・芋名月などともいわれます。芋名月と呼ばれる理由は、旧暦の8月は里芋の収穫期にあたり、豊穰を象徴する満月が輝く十五夜は芋の収穫を感謝するためのお祭りであったと考えられていたためです。</p> <p>大分県産の里芋を乱切りにしました。無漂白の給食用なので、安心してお使いいただけます。芋名月におすすめです。</p>	なし	<p>ごはん</p> <p>なすのみそ汁</p> <p>いわし紀州煮</p> <p>新れんこん入り きんぴら</p> <p>牛乳</p> <p>ぶどうゼリー</p>
	<b>乳・卵不使用</b> ヤヨイサンフーズ Rふっくら ジャンボ肉団子		30g × 20個 +タレ 200g	袋	<p>国産の鶏肉、豚肉、たまねぎを使用した、ふっくらソフトなジャンボタイプの肉団子に照焼だれを絡め、便利なポイリングパックにしました。デザートのお団子の代わりに十五夜献立にいかがですか？</p>	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま	<p><b>十五夜おすすめ献立</b></p> <p>月見だんご 牛乳</p> <p>風味和え</p> <p>ふっくらジャンボ肉団子</p> <p>ごはん けんちん汁</p>
	赤城冷凍食品 タレ付きフヨウハイ		40g 50g	個	<p>境港で水揚げされたカニ身とにんじん、たけのこ、長ねぎ、椎茸を使用した本格的なフヨウハイに特製の甘酢ソースを充填したタレ付のフヨウハイです。十五夜献立にまん丸黄色で満月の様な主菜はいかがですか？</p>	卵 小麦 大豆 鶏肉 かごま	<p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>ふっくらジャンボ肉団子</p> <p>風味和え</p> <p>牛乳</p> <p>月見だんご</p>
	<b>乳・卵不使用</b> ピアット 月見だんご (さつまいもあん)		30g	個	<p>国産のさつまいもから作ったあんを小麦粉の生地で包みました。着色料を使用せず、小麦の自然な色でお月様をイメージしています。お月見柄のかわいいフィルムで個包装です。</p>	小麦	<p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>ふっくらジャンボ肉団子</p> <p>風味和え</p> <p>牛乳</p> <p>月見だんご</p>
<b>乳・卵不使用</b> トーニチ かぼちゃプリン		40g	個	<p>乳・卵不使用で北海道産のかぼちゃを使用した、素材本来のおいしさが味わえるかぼちゃプリンです。鉄、食物繊維を強化しています。十五夜に団子以外のデザートをお探しの方におすすめです。</p>	大豆	<p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p> <p>ふっくらジャンボ肉団子</p> <p>風味和え</p> <p>牛乳</p> <p>月見だんご</p>	

※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。