



◎12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
12月 クリスマス におすすめ	乳・卵不使用 カセイ食品 フィレオチキン		40g 50g	個	肉類の中で、世界で一番多く食べられているのが鶏肉です。にわとりは5000年前にインドで育てられていたものが広まり、日本へ伝わったそうです。当時は食用としてではなく、「太陽の象徴」として大切に育てられていましたが、江戸時代の終わり頃から食べられるようになりました。 国産の鶏ムネ肉を使用した、ジューシーでボリュームたっぷりの商品です。パンはもちろん、ごはんの献立にもおすすめです。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	小麦 大豆 鶏肉	クリスマス おすすめ献立
	28品目不使用 カネ上 星ちらし蒲鉾 雪だるまちらし蒲鉾		各 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、12月はクリスマスにピッタリな星と雪だるまが登場です。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、桃色はトマトで色づけています。 星は約550枚、雪だるまは約650枚入り。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし	いちごの モンブラン 牛乳 かぼちゃ サラダ フィレオチキン ほたての クリーム シチュー 米粉パン
	三島食品 冷凍 スライス人参(星)		70g	袋	人参の鮮やかな赤いオレンジ色は、ベータカロテンと呼ばれている色素で、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。 人参を薄くスライスし、星型に型抜きしました。料理にトッピングすると、人参の赤い色が彩りを添え、料理が引き立ちます。クリスマス献立におすすめです。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし	米粉パン ほたての クリームシチュー フィレオチキン かぼちゃサラダ 牛乳 クリスマスの いちごモンブラン
	乳・卵不使用 ピアット クリスマスの いちごモンブランFe		40g	個	『11月20日締め切り』 ショコラスポンジに乳不使用の大豆クリームのホイップを乗せ、いちご餡を絞って、可愛いピンクのモンブランに仕上げました。スポンジには、不足しがちな鉄分を1個当たり1.3mg添加し、いちご餡には、福岡県産のあまおういちごを使用しています。3種類のクリスマスフィルムとセルクルで、楽しいクリスマスを演出できるデザートです。	大豆	旬の食材 たっぷり献立
	28品目不使用 地産地消 トーニチ 越後姫ゼリー		40g	個	2・3学期特別価格 新潟県産越後姫を使用したいちごペーストを30%使用した、まるでいちごを食べているかのような果肉感たっぷりのゼリーです。 2・3学期は特別価格でご用意いたします。数量限定の為、無くなり次第終了とさせていただきます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし	越後姫ゼリー 牛乳 カリフラワー のバター醤油 炒め さわらの 照り焼き ごはん 小松菜の みそ汁
	冬至 におすすめ ピアット かぼちゃ ダイスカット		1kg	kg	冬至 かぼちゃは、涼しいところに保管しておく冬まで食べられます。そのため、昔から野菜の少ない冬場の大切なビタミン源でした。一年で一番日が短い冬至の日にかぼちゃを食べると、風邪をひかず元気で長生きできるという伝えられています。 北海道産のかぼちゃをダイスカットし、ブランチング・冷凍しました。バラ凍結なので、使いたい分だけ使用出来、便利です。	なし	ごはん 小松菜のみそ汁 さわら照り焼き カリフラワーの バター醤油炒め 牛乳 越後姫ゼリー

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
7	<b>乳・卵不使用 NEW</b> トージツフーズ さわら照り焼き		40g × 10個 50g × 10個	袋	鱈は漢字で「魚」へんに「春」と書きます。その文字の通り冬から春にかけて旬を迎える魚です。おながが細いことから「せまい腹」といわれ、それが「せわら」になり、「さわら」という名前が付いたそうです。 国産や韓国産のさわらの骨抜き作業を丁寧に行い、素焼きにしてから、独自の照り焼きのタレを入れて仕上げるとい、一手間かけたこだわった一品です。骨抜きしているので食べやすく、照り焼きのタレの味が食欲をそそります。米飯給食にピッタリな商品です。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	小麦 大豆
8	旬の食材を給食に 極洋 北海道産 ホタテ貝柱カット		1kg	kg	ほたては二枚貝の仲間です。ほたてという名は、貝殻の一方を船に、もう一方を帆のようにして水中を泳ぐ姿が帆掛け船に似ていることから付けられたそうです。実際は、殻を開け閉めして噴射する水の勢いで移動します。 北海道産ホタテの貝柱のみをカットし、冷凍しました。バラ凍結なので、使い分けだけ使用出来、便利です。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし
9	<b>NEW</b> フレッシュグルメ 冷凍国産小松菜 IQF 3cmカット		1kg	kg	小松菜は、東京都江戸川区の小松川付近にあった植物を改良したものとされています。カルシウムが多く、ほうれん草の約3倍も含まれています。 国産の小松菜をブランチングし、バラ凍結しました。1kgタイプなので、たくさん使うときにおすすめです。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし
10	春雪さぶる カリフラワー30/40		1kg	kg	カリフラワーは、キャベツを品種改良した野菜で、ブロッコリーと同じ仲間です。花のつぼみの部分を食べるので、「花野菜」と呼ばれています。 アンデス高原で栽培されたカリフラワーを食べやすい大きさにカットし、冷凍しました。バラ凍結なので使い分けだけ使用出来、便利です。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし
11	<b>乳・卵不使用 NEW</b> サンビゴー 鮭ちゃんちゃん風 フライ		40g 60g	個	北海道産の秋鮭に国産野菜のキャベツ、玉ねぎ、にんじん、コーンを加えて味噌で味付けし衣で包んだ、北海道の郷土料理『鮭のちゃんちゃん焼き』風のフライです。国産素材を使用しており、乳卵不使用なので学校給食におすすめの一品です。	小麦 大豆 さけ
12	<b>乳・卵不使用</b> シマダヤ 「健美麺」学給用 食塩ゼロうどん		250g × 4食	kg	国産小麦を使用し、食塩ゼロで作ったうどんです。食塩ゼロでも荷崩れしにくく、約15cmにカットされた短い麺ですので、取り分けやすくなっています。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	小麦
13	<b>乳・卵不使用 NEW</b> マメックス 国産冷凍 絹厚揚げ ミニ		1kg	kg	国産大豆を使用した絹厚揚げです。一度揚げてあるので、簡単に調理できます。1個約2.4gのミニサイズです。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	大豆
14	<b>28品目不使用 NEW</b> 伊那食品工業 プチドリッブ		500g	袋	炒め物のドリッブ防止やつや出し、とろみ剤としてお使いいただけます。水に溶いて使用する必要が無く、味が薄まらないので、追加の調味料がいらす、減塩の効果も期待できます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし

### プチドリッブ の使い方

伊那食品工業のプチドリッブは麦芽糖を主原料とした、料理のドリッブを抑え、食感、味を向上させツヤを出して料理の見栄えを更に良く仕上げてくれる商品です。炒め物のドリッブ防止やつや出し、とろみ付けにお使いください。

【基本的な使い方】

①ドリッブ防止  
・つや出し  
炒め物や和え物の調理の最後に、できあがり重量に対して約0.5%のプチドリッブを混ぜ合わせます。

②とろみ付け  
ソースや調味液の重量に対して、下記の濃度を目安に混ぜ合わせます。

ウスターソース状: 3%	あんかけ: 5%	マヨネーズ状: 10%
--------------	----------	-------------

※加熱せずに使用する場合は、とろみが十分に出るまでに30分程掛かります。  
※速やかにとろみをつけたい場合は、加熱するかハンドミキサーなどで混ぜてください。



※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。