



◎3月の献立に～おす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
ひなまつりにおすすすめ	乳・卵不使用 三島食品 国産原料使用 ちらしずしの素		1.2kg	袋	国産のにんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけを使用した、ちらしずしの素です。ごはんに混ぜるだけで、手軽に具だくさんのちらしずしが出来上がります。米3～3.5kgを炊き上げ、1袋を混ぜ合わせてください。水加減は通常と同じでも構いませんが、通常の約10%減で炊飯すると、よりおいしく仕上がります。	小麦 大豆	ひなまつり おすすすめ献立
	西松フーズ 国産菜の花 BQF 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。 長崎・徳島県産の菜の花を5cmにカットし、冷凍しました。	なし	3色スイーツ 牛乳 菜の花と豚肉のうま煮 ちらしずし うしお汁
	乳・卵不使用 トーニチ ひなまつり 3色スイーツ		55g	個	『2月3日締め切り』 ひな祭りの菱餅に使用される3色、「緑」は邪気を払うとされるヨモギの色で「雪解けを待つ新芽」、「白」は清浄を意味し「残雪」、「赤」は魔除けを意味し「桃の花」を表し、それぞれに、健やかな子に育ってほしいという願いが込められています。 菱餅をイメージした、緑(メロン)、白(ピーチ)、ピンク(いちご)の3層のゼリーです。	もも	ちらしずし うしお汁 菜の花と豚肉のうま煮 牛乳 3色スイーツ
	乳・卵不使用 ニチレイフーズ 安心逸品果汁たっぷり 国産ももゼリー		40g	個	着色料、化学調味料、香料不使用のももゼリーです。国産ももの果汁を95%とビュレを5%使用し、ももそのものを食べているような味わいに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えています。	もも	お祝い おすすすめ献立
	乳・卵不使用 エスピー・フードシステムズ むつ湾産ほたての 和風味噌竜田		約 13～16g × 50個	袋	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。 むつ湾産ボイルベビーホタテに甘めの白味噌で下味を付け、国産馬鈴薯澱粉をまぶしました。味噌の甘さとホタテ本来の甘さを感じられる竜田揚げです。	大豆 ゼラチン	さくらのジュレ 牛乳 こんがりきつねの和風サラダ ほたての和風味噌竜田 ごま塩 赤飯 すまし汁
	28品目不使用 スズヒロシーフーズ やさしい海の 祝いなるとスライス		160g	本	『の』の字を『祝』にした無リンのすり身を使用したなるとです。3mmスライスで、約65枚入りです。	なし	赤飯・ごま塩 祝いなると入り すまし汁 むつ湾産ほたての和風味噌竜田 こんがりきつねの和風サラダ 牛乳 さくらのジュレ
	28品目不使用 カネ上 桜ちらし蒲鉾 梅ちらし蒲鉾		各 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、3月は桜、梅が登場です。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。 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。桜は約450枚、梅は約500枚入り。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすすめ商品』掲載商品	なし	
	28品目不使用 トーニチ お祝いデザート さくらのジュレ		50g	個	お祝いにふさわしい、桜フレーバーのピンクのゼリーです。鉄分を強化しています。	なし	

3月ご使用分:2月5日締め切り 4月ご使用分:3月5日締め切り



◎3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
9	乳・卵不使用 カセイ食品 きびなごフライ		約 7～8g × 50個	袋	九州産の新鮮なきびなごを使用したフライです。頭から尻尾まで食べられる、カルシウム摂取に最適な一品です。	小麦	旬の食材 たっぷり献立
10	友喜 三徳 国内産 冷凍あさりむきみ (加熱済)		500g	袋	あさは日本の食卓に馴染みの深い貝です。この小さな貝の中には栄養素がたくさん含まれています。鉄や亜鉛などのミネラルが豊富で、貧血の予防に効果的です。 国産のあさを、身入りの良い時期にむき身に加工して、加熱殺菌をして凍結しました。袋のまま加熱しているため、生むき身のうま味がそのまま閉じ込められており、むき身と煮汁の両方をご使用いただけます。	なし	いちごプリン 牛乳 アスパラサラダ きびなご フライ 米粉パン クラム チャウダー
11	春雪さぶーる グリーンアスパラ スライス		1kg	kg	アスパラガスの語源は、ギリシャ語で「新芽」という意味があります。日本にやってきたのは江戸時代で、オランダから長崎へ伝わりました。江戸時代には、食べ物ではなく、飾って楽しむ観賞用として育てられていました。それが、本格的に食用として栽培されるようになったのは、明治時代からです。 チリ共和国、ペルー共和国産のアスパラガスを薄くスライスし、バラ凍結しました。使いたい分だけ使えて、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	米粉パン クラムチャウダー きびなごフライ アスパラサラダ 牛乳 いちごプリン
12	乳・卵不使用 トーニチ いちごプリン		40g	個	3月特別価格 いちごは江戸時代にオランダから伝えられました。いちごにはビタミンCがたくさん含まれています。みかんの2倍もあり、5粒から6粒で一日分のビタミンCがとれるほどです。ビタミンCは、体の抵抗力を高め、風邪の予防にもよい栄養素です。 乳、卵不使用のいちごミルク風味のプリンです。食物繊維と鉄分を強化しています。	大豆	予算控えめ おすすめ献立
13	乳・卵不使用 羽二重豆腐 冷凍ゆばカット		1kg	kg	丁寧につくった汲み上げ湯葉を小さくカットして袋に詰め、加熱殺菌後、凍結しました。スープ・サラダ・炒め物などの具材としてお使いください。	大豆	牛乳 イカ耳そうめん 野菜の和風マリネ チキン メンチカツ
14	乳・卵不使用 カセイ食品 チキンメンチカツ レバー入り		50g 60g	個	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。 レバーが苦手なお子様にも無理なくお召し上がりいただけるよう、カレー味に仕上げた、レバー入りのチキンメンチカツです。レバーを20%弱配合しています。	小麦 鶏肉	ごはん みそ汁
15	乳・卵不使用 ピアット イカ耳そうめん BQF		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、旨味が強く、コリコリとした食感が特徴のアルゼンチン産まつかの耳を、食べやすいように細切りの短冊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ぴったりです。	いか	ごはん わかめと豆腐の みそ汁 チキンメンチカツ レバー入り イカ耳そうめん 野菜の和風マリネ 牛乳

※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。