



◎4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
1	乳・卵不使用 三島食品 混ぜ込み用 桜ちらしの素		1.2kg	袋	れんこん、たけのこ、にんじん、かんぴょう、しらすを使用したちらしずしの素に、春の花の代表である“桜”の花を配合しています。混ぜ込んだ時、ごはんがやさしい桜色に仕上がります、季節感を演出できます。	小麦 大豆 鶏肉	お祝い おすすめ献立
2	お祝い献立におすすめ 三島食品 冷凍 スライス人参(梅)		100g	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は皮膚や目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、梅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。1袋に90枚以上入っています。	なし	お祝いケーキ 牛乳 筑前煮 桜ちらし寿司 すまし汁
3	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、4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。	なし	桜ちらし寿司 ちらし蒲鉾入り すまし汁 筑前煮 牛乳 お祝いケーキ ストロベリー
4	トーニチ お祝いケーキ ストロベリー チョコレート	 『3月5日締め切り』	各 30g	個	ストロベリーは、ふんわりやわらかなスポンジとクリームを3層に重ね、上層はいちご果肉入りのストロベリーナージュで仕上げました。チョコレートは、ふんわりやわらかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、上層は削りチョコをトッピングしました。	乳 卵 大豆 小麦	親入学
5	28品目不使用 東京山正ガンベ 給食用パンダ柄 なると(竹炭)スライス		約 160g	本	新1年生が喜ぶ、可愛いなるとはいかがですか？タラ、イトヨリ、タチウオのすり身を使用したなるとに竹炭で色付けし、パンダ柄にしたスライスなるとです。約55枚入り。	なし	よい歯の日 おすすめ献立
6	28品目不使用 岡田のり 和紙無添加味付け 海苔(市松模様)		10切 4枚	個	のりは、11月から2月にかけての寒い季節に摘みとられて加工されます。焼きのりは一枚の大きさが決まっており、縦21センチ、横19センチの大きさです。昭和40年代に入ってこの大きさに全国统一されましたが、それまでは大小様々な大きさで販売されていたそうです。 子どもたちに人気の柄を印刷した個包装の味付け海苔はいかがですか？日本の古典模様の市松模様の和紙袋に入った、国産海苔使用の味付け海苔です。	なし	型抜きチーズ 牛乳 くきわかめと 豚肉のピリ辛炒め ごはん けんちん汁
7	QBB 型抜きチーズ ディズニー10鉄分入り		10g	個	チーズは、人の体に必要な栄養素の多くがバランスよく含まれています。特に骨や歯を丈夫にするカルシウムや筋肉をつくるたんぱく質は、牛乳の6倍も含まれています。 ミッキーとその仲間たちの形をしたかわいい型抜きチーズです。1個(標準重量10g)で0.66mgの鉄分を摂取できます。	乳成分	ごはん けんちん汁 くきわかめと 豚肉のピリ辛炒め 牛乳 型抜きチーズ ディズニー

◎4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
8	乳・卵不使用 羽二重豆腐 冷凍生おから		1kg	kg	4月8日は『おからの日』です。新年度が始まる時期に、栄養豊かなおからを食べて、慣れない新生活での体調管理と無病息災を祈ることなどを目的として、日本乾燥おから協会が制定しました。日付は4月の別名の「卯月」は卯の花が咲く月が転じたとの説があり、その卯の花はおからの別名であることから、卯の花と縁の深いお釈迦様の誕生を祝う「花まつり」が行われる4月8日としたものです。 北米産大豆で作ったおからです。加熱殺菌後、凍結してあります。味付うの花・サラダ・コロッケなどの素材としてお使いください。	大豆
9	〇〇の日におすすめ 理研ビタミン 冷凍海藻そのまま手軽にくきわかめ 細切りくきわかめ		各 500g	袋	4月18日は『良い歯の日』です。「よ(4)い(1)歯(8)」の語呂合せを元に、日本歯科医師会が制定しました。 塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF(バラ凍結)なので、大量調理から少量での使用まで幅広い用途に対応できます。 くきわかめは、4mm×40mmの大きめにカットしたくきわかめなので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。 細切りくきわかめは、あらゆる料理にお使いいただけるように、食べやすい2.5mm×40mmにカットしてあります。	なし
10	28品目不使用 カセイ食品 特級JAS 国産いちごジャム		10g 15g	個	4月20日は『ジャムの日』です。ジャムの美味しさや魅力を多くの人に知ってもらい、ジャムの需要の喚起と消費の拡大を目的として、日本ジャム工業組合が制定しました。日付は1910年4月20日に塩川一郎が「莓ジャム」を明治天皇に献上したとの記録があり、明治初期に始まったジャムの製造が皇室献上品として認められたことは日本のジャム産業の発展に大いに貢献したとの考えからです。 国産のいちごを使用した特級JAS規格のいちごジャムです。	なし
11	旬の食材 マルヒ食品 冷凍チンゲン菜 カット IQF		1kg	kg	国産のチンゲン菜を食べやすくカットし、急速冷凍しました。バラ凍結ですので使いたい分だけ使え、便利です。	なし
12	NEW さかい ササミチーズフライ		50g 60g	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。 チーズを国産の鶏ささみで巻いた、コロんとした形がかわいい、ササミチーズフライです。	乳 小麦 鶏肉
13	28品目不使用 トーニチ いちごゼリー		4月特別価格 40g	個	国産のいちご果汁にクランベリー果汁を加え、少し酸味のある甘酸っぱさが特徴のいちごゼリーに仕上げました。	なし
14	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	新潟県産大豆を100%使用した無添加食品です。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。大豆イソフラボン・レシチン・サポニンが豊富に含まれ、良質な蛋白質・ミネラル・食物繊維を少量で摂取できます。	大豆

**大豆ミート使用
おすすめレシピ
～ミートローフ～**

- 【材料(1人前)】
- 玉ねぎ 11.7g
 - パプリカ(赤) 2.5g
 - パプリカ(黄) 2.5g
 - 大豆ミート(乾燥) 8.3g
 - 牛豚合い挽き肉 50g
 - 塩 0.3g
 - ミックスベジタブル 6.7g
 - 卵 8.3g
 - パン粉 8.3g
 - 牛乳 7.5g
 - ケチャップ 2.5g
 - コンソメ 0.3g
 - 塩・こしょう 少々
 - ナツメグ 少々

- 【作り方】
- ①玉ねぎ、パプリカは粗みじん切りにする。
 - ②大豆ミートをたつぷりの熱湯で5分湯戻しし、水気をしっかり切る。
 - ③ひき肉に塩を加えて、粘り気が出るまでしっかりと混ぜる。
 - ④③に①、②、その他の材料を加え、さらにしっかりと混ぜ合わせる。
 - ⑤カップに入れ、スチコンの180℃で約25～30分加熱する。



藤和乾物が新潟県のユーザー向けサイトを開設しました!

紹介したミートローフのレシピや、佐渡産の椎茸の栽培の様子が動画で見られます。
<https://y-ozawa85.wixsite.com/website>



※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。