



◎5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
1	乳・卵不使用 カセイ食品 おさかなナゲット		20g × 50個	袋	国産のあじを使用し、可愛いお魚の形にしたナゲットです。カレー味なので、あじ特有のにおいも無く美味しくいただけます。1ヶ当たり約2.3mgの鉄分を配合しています。オープンでの焼き調理も可能です。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	<p>こどもの日 おすすすめ献立</p> <p>かしわもち 牛乳</p> <p>ほうれん草のごま和え</p> <p>おさかなナゲット</p> <p>たけのこごはん すまし汁</p>
2	28品目不使用 カネ上 かぶとちらし蒲鉾		1kg	kg	現代では「こどもの日」として祝われる5月5日。この日はもともと五節句の「端午の節句」にあたります。鎌倉時代になると菖蒲は「勝負」に通じるとして邪気を祓う菖蒲で兜を作り、男子の健やかな成長を祈る男子中心の行事となったといわれています。 大人気のちらし蒲鉾シリーズ、5月はこどもの日にピッタリのかぶとが登場です。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ています。	なし	
3	乳・卵不使用 カセイ食品 かしわもち (こしあん)		40g	個	江戸時代の武士階級では、柏は「譲り葉」と呼ばれ、柏の古い葉は新芽が育つまで落葉しないことから、家系が絶えない縁起物として端午の節句にふさわしいものとされました。 厳選された国産の小豆と上新粉を使用し、甘みを抑えたこしあん入りの柏もちです。フィルムの裏面には柏もちの由来が入っており、日本の行事の教材としてもご利用いただけます。	大豆	<p>たけのこごはん ちらし蒲鉾入り すまし汁 おさかなナゲット ほうれん草のごま和え 牛乳 かしわもち</p>
4	28品目不使用 トーニチ こどもの日 日向夏ゼリー		40g	個	こどもの日パッケージの国産日向夏ストレート果汁を使用した、さっぱりとした初夏を感じるゼリーです。ビタミンC、鉄分、食物繊維を強化しています。	なし	
5	乳・卵不使用 NEW ピアット かつお柔らかフライ		40g 50g	個	かつおの旬は、初夏の「初鰹」と秋の「戻り鰹」の2回です。初鰹は脂ののりが少なく、さっぱりしていますが、戻り鰹は脂がしっかりとって濃厚な味わいが特徴です。 かつお特有の臭みと加熱後に固くなることを防ぐため、特製の調味液に一晩じっくりと漬けています。鉄分を、粉を製造する段階で添加し、商品全体に均一に配合されるよう工夫した特製のバター粉を使用し、パン粉を付けたかつおフライです。	小麦	<p>旬の食材 たっぷり献立</p> <p>青梅ゼリー 牛乳</p> <p>春キャベツの風味和え</p> <p>かつお柔らかフライ</p> <p>ごはん 若竹汁</p>
6	ニッカンフーズ NEW 国産たけのこ 細切・短冊		各 1kg	kg	たけのこは竹の赤ちゃんです。私たちが食べているのは竹の茎の部分で、茎はとても成長が早く、一日に10センチ以上も伸びます。冬の間はじっと土の中で春になると土から顔をだし、一気に成長するのです。まさに春の恵みです。 国産のたけのこ水煮を細切は3×3×30mmに、短冊は10×20×3mmにカットしています。料理に合わせてお使いください。	なし	
7	乳・卵不使用 NEW ヤマナカ 塩こんぶ		140g	袋	乳を使用していない、小規格の塩昆布が新発売です！ 便利なチャック付きの袋に入っていますので、必要な分だけ使えます。	小麦 大豆 ゼラチン	<p>ごはん 若竹汁 かつお柔らかフライ 春キャベツの風味和え 牛乳 青梅ゼリー</p>

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	乳・卵不使用 リニューアル! 羽二重豆腐 NEW野菜と わかめの豆腐よせH		50g 60g	個	日本わかめ協会が1983年に5月5日を『わかめの日』と決めました。この時期は新わかめの採取が一段落し、美味しい新わかめが市場に出回ることから、わかめの良さをより知ってほしいと5月5日を『わかめの日』と決めました。 野菜とわかめの豆腐よせの製造工場とすり身原料の魚種が変わり、リニューアルしました。国産豆腐とたすり身の生地に国産のにんじん・かぼちゃ・わかめ・荳わかめなどの具材を加えた豆腐ステーキです。	大豆	ふりかけの日 おすすめ献立 
9	28品目不使用 三島食品 やさしいふりかけ いろいろやさい		1.2g	個	5月6日は『ふりかけの日』です。大正時代、日本人のカルシウム不足を補う方法として、魚の骨を砕いてご飯にかけて食べることを考案し、ふりかけの元祖とされる吉丸末吉氏の存在を知らせるとともに、ふりかけという食文化の発展を目的とし、国際ふりかけ協議会が吉丸氏の誕生日が1887年5月6日であることから制定しました。 6種類の国産緑黄色野菜(広島菜、赤しそ、京菜、かぼちゃ、にんじん、大根葉)を使用した、色鮮やかなふりかけです。かぼちゃ、にんじんの甘みと青菜の味わい、素材本来の色を生かして仕上げました。	なし	
10	乳・卵不使用 ニチレイフーズ アセロラミルク (Ca&Fe入り)		40g	個	5月12日は『アセロラの日』です。アセロラの初収穫の時期であることから、アセロラの国内生産の草分けの地である沖縄県本部町が1999年に制定しました。 クリーミーでなめらかな豆乳ベースのゼリーと色あざやかでほんのり甘酸っぱいアセロラゼリーが2層になった、甘味と酸味が程よいデザートです。牛乳を使わずに美味しく仕上げています。カルシウムと鉄分を加えました。	大豆 りんご	アセロラの日 小松菜の日 おすすめ献立 
11	ジェイエフーズみやざき 九州産小松菜IQF		500g	袋	5月27日は『小松菜の日』です。小松菜の消費拡大が目的で、日付は5と27で「小松菜」と読む語呂合わせからきています。 宮崎県産の小松菜を使いやすいサイズにカットし、バラ凍結しました。使いたい分だけ使え、便利です。	なし	
12	はごろもフーズ 甘みあっさり パインチビット1/6		1.6kg (固形量 1kg)	袋	タイ産のパイナップルをシロップ漬けにしました。甘みを抑えて、本来の風味を大切にしています。	なし	
13	乳・卵不使用 トーニチ アップルシャーベット		30g	個	5月特別価格 東北産の厳選されたフレッシュな紅玉りんごに特製のシロップを染み込ませたデザートです。加熱調理はしていません。	りんご	

※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。