



◎6月の献立に～おすすり商品のご案内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	アレルゲン	献立例	
1	乳・卵不使用 ピアット カミカミタコメンチ		『5月17日締め切り』 40g 50g	個	6月4日～10日は、歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発し、歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進に寄与することを目的とした『歯と口の健康週間』です。 カットしたタコを、刻んだキャベツと一緒に無リンのスケソウダラすり身に混ぜ、フライにしました。隠し味で加えている、紅生姜やアオサ粉を混ぜた生地は“タコ焼き”のような味わいで、子どもたちにも大人気です！ソースをつけなくても美味しくお召し上がりいただけます。	小麦 大豆	歯と口の健康週間 おすすり献立 レモンゼリー 牛乳 ひじきのサラダ カミカミタコメンチ	
			28品目不使用 理研ビタミン ヘルシーファーム かむわかめご飯の素	『5月17日締め切り』 480g	袋	茎わかめのコリコリした食感が楽しめるわかめご飯の素です。「噛む」ことを意識させ食育に繋がられます。調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、素材の風味を生かしています。		なし
	28品目不使用 カセイ食品 カレーパリッシュ		歯と口の健康週間ご使用分は『5月17日締め切り』 5g	個	国産のかたくちいわしを子どもが好きなカレー風味にしました。カミカミ献立におすすりです。	なし	ごはん わかめのみぞ汁 カミカミタコメンチ ひじきのサラダ 牛乳 歯と口の健康週間 レモンゼリー	
		28品目不使用 トーニチ 歯と口の健康週間 レモンゼリー		『5月7日締め切り』 40g	個	レモンゼリーの中に歯を丈夫にするための噛み応えある『ナタデココ』を入れ、カルシウム、ビタミンCを強化しました。フィルムには『歯と口の健康週間』をイメージしたイラストが6種類あり、表面にはクイズが、裏面には答えが書いてあります。カップには『歯と口の健康週間』についてプリントしてあります。 ※フィルムデザインはランダムに入っているため、選択は出来ません。	なし	旬の食材 たっぷり献立 ブルーベリーゼリー 牛乳 キャベツのカリカリ梅あえ いわし開きフライ
				6～8月特別価格 1kg	kg	青森県陸奥湾で獲れた活ほたて貝を素早く酒むし(100℃4分)加工しました。化学調味、添加物を一切使わず、鮮貝と酒と食塩だけで仕上げています。 ※通常商品の200/250サイズとは異なります。1kgに151～230個入っており、袋内でのサイズにバラつきがあります。	なし	
	乳・卵不使用 ピアット いわし開きフライ (鉄分強化)		40g 50g	個	いわしは古くから庶民の味として親しまれ、日本各地に郷土料理があります。世界的にもよく食べられている魚で、特にフランス、イタリア、スペインにはいわし料理がたくさんあります。 国産のいわしを開きにし、フライにしました。粉を製造する段階で鉄分を添加した、特製のバターを使用しています。	小麦	ごはん ほたてのみぞ汁 いわし開きフライ キャベツの カリカリ梅あえ 牛乳 ブルーベリーゼリー	
	28品目不使用 トーニチ ブルーベリーゼリー		40g	個	ブルーベリーは、果実がブルーの色になること、そして小さな食べられる実のことをベリーということから、この名前が付けました。木いちごの仲間、甘ずっぱい味がします。ブルーベリーに含まれる青紫色の色素「アントシアニン」が目の疲れをとり、見えやすくします。 国産ブルーベリーピューレを使用し、熟した甘いブルーベリーをイメージしたゼリーです。100g当たりカルシウム105mg、鉄4.0mg、ビタミンC100mgを強化しています。	なし	ごはん ほたてのみぞ汁 いわし開きフライ キャベツの カリカリ梅あえ 牛乳 ブルーベリーゼリー	

◎6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	献立例他
8	日東ベスト  にいがたの牛乳を使った ミルクデザート Fe&Ca		30g	個	6月1日は『牛乳の日』です。2001年に国連食糧農業機構が6月1日を「世界牛乳の日」と提唱したことから、牛乳への関心を高めて消費の拡大を図り、人々の健康の増進と食生活の向上を目的に、酪農乳業関係者で構成された一般社団法人Jミルクが制定しました。 新潟県産の牛乳を使用したミルクプリンです。鉄分とカルシウムを強化しています。	乳 大豆	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>たまごの日 or かにの日 おすすめ献立</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <p>杏仁風プリン</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <p>牛乳</p> </div> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center; margin: 5px 0;"> <p>春雨サラダ</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center; margin: 5px 0;"> <p>タレ付き フヨウハイ</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ごはん</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ピリ辛 スープ</p> </div> </div> </div>
9	28品目不使用 三島食品 乾燥カリカリ梅		200g	袋	6月6日は『梅の日』です。『昔、晴天が続き、人々が困り果てていた時、6月6日、神様のお告げにより、梅を奉納して祈ったところ、たちまち雷鳴とともに大雨が降り、五穀豊穡をもたらしました。』この話が、宮中の日記に記されていたことから、それにちなみ、紀州梅の会が6月6日を『梅の日』と決めました。 梅肉を調味し乾燥させた、さっぱり味の混ぜごはんの素です。国産の梅を100%使用し、着色料は使用せず、自然な色合いに仕上げています。	なし	
10	赤城冷凍食品 タレ付き フヨウハイBP		40g 50g	個	6月特別価格 6月9日は『たまごの日』です。「卵」という漢字が数字の6と9に似て見えることと、盛夏の前に卵を食べて健康増進を図ってもらいたいとの願いから制定されました。 6月22日は『かにの日』です。かに料理で有名な「株式会社かに道楽」が1990年にかに料理の美味しさを広めることを目的に制定しました。日付は占星術の十二星座で「かに座」の最初の日が6月22日にあたることが多く、あいうえお…の50音で「か」は6番目で「に」は22番目となることから。 鳥取県境港で水揚げされたカニ身と和風野菜を使用した本格的フヨウハイに特製ソースを充填したタレ付きのフヨウハイです。 (タレ無し商品のご用意もご用意します。)	小麦 大豆 卵 鶏肉 かに ごま	
11	乳・卵不使用 カセイ食品 Feのり佃煮		8g	個	6月29日は『佃煮の日』です。1645年、佃煮と縁のある東京の佃島に住吉神社が造営された6月29日が『佃煮の日』に制定されました。当時、佃煮が祭礼でお供えされていたそうです。 国産のりをを使用した、のり佃煮に鉄分を加えました。1個当たり1.2mgの鉄分を摂取できます。	小麦 大豆	
12	28品目不使用  県学給 えちごの 雪ん子たくあん		500g 1kg	袋 kg	リニューアル! リニューアルし、アレルギー28品目不使用になりました！！ 新潟市産の大根を使用し、食べやすく千切りにカットしたたくあんです。	なし	
13	28品目不使用 トーニチ パインコンポート (スポーツデザイン)		約30g	個	6月4日～5日は新潟県で聖火リレーが行われます。 一足先にオリンピック気分になれるデザートはいかがですか？ 厳選されたパインアップルのシロップ漬けを急速凍結しました。	なし	
14	カネ上 28品目不使用 マーガレット ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、3月～9月まではマーガレットがご使用いただけます。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。緑色はクチナシとウコンで色づけています。	なし	
15	藤和乾物  乾椎茸 佐渡産 上香信足切		500g	袋	佐渡産の原木栽培の椎茸を乾燥させました。原木栽培なので味・香りが良いのが特徴です。足を切っており、調理の手間が省けます。	なし	

※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。

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!

今回ご紹介した佐渡産椎茸の栽培の様子が動画で見られます。

『動画を食育の授業に役立てたい!』や『この商品の使い方を教えて!』、『この商品を使ったレシピが知りたい!』などのご要望がありましたら、ぜひコメントをお寄せください。

<https://y-ozawa85.wixsite.com/website>

