



県学給おすすめ商品(令和4年4月向け)



◎4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		
1 2 3	お祝い献立におすすめ	28品目不使用 岡田海苔 和紙味付海苔無添加 おめでとうパッケージ		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21cm、横19cmの大きさです。昭和40年代に 入ってこの大きさに全国統一されましたが、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。 国産の海苔を使用した味付海苔です。 4月の入学祝にピッタリなお祝いのパッケージが給食を華やかにします。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">お祝い おすすめ献立</p> <p>いちごのジュレ </p> <p>アスパラ菜の おかか和え</p> <p>ハンバーグの 和風あんかけ</p> <p>ちらしずし </p> <p>すまし汁 </p> </div>	
		28品目不使用 トーニチ お祝いデザート いちごのジュレ		『3月3日締め切り』	50g	個	とちおとめ果汁と隠し味にクランベリー果汁を使用したゼリーです。いちごの甘 酸っぱさとクランベリーの酸味が爽やかなゼリーです。紅白の花と、水引のデザイ ンのパッケージでお祝いにピッタリの1品です。		なし
		乳・卵不使用 トーニチ お祝いケーキ 米粉と豆乳 いちご・チョコ		『3月3日締め切り』	各30g	個	乳・卵・小麦不使用のケーキです。 いちごは、米粉と豆乳で作ったスポンジに、いちごクリームとガナッシュ風クリーム を重ね合わせました。濃厚なガナッシュ風クリームと、爽やかないちごクリームの 相性がピッタリです。上部には苺のフレークをトッピングしています。 チョコは米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジと2種類のチョコクリームを重ね合わ せました。生チョコをイメージした濃厚なガナッシュ風チョコクリームとまろやかな チョコクリームが美味しさを引き立てています。		大豆
4	楽しい給食	28品目不使用 カネ上 桜ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、4月は桜が登場です。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。 桃色はトマトで色づけしています。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">旬の食材 たっぷり献立</p> <p>越後姫 </p> <p>ふきのきんぴら</p> <p>あじフリッター</p> <p>ごはん </p> <p>若竹汁 </p> </div>	
5		乳・卵不使用 奥本製粉 アルファベット マカロニ		500g	袋	厳選したデュラム小麦を国内でセモリナ挽きしたものを100%使用したマカロニで す。アルファベットと数字の形をしたマカロニです。	小麦		
6	旬の食材	乳・卵不使用 カセイ食品 あじフリッター		約20g × 50個	袋	あじは海の深さ2～150mくらいの広い範囲に生息しています。大きいものは40cm にもなるそうです。「あじ」という名前は、「味がよい」とことから付けられたといわれ ています。 衣に沖アミとアオサを配合したあじフリッターです。冷めてもふっくらとした食感をお 楽しみいただけます。製造工程でプリフライを行っておりますので、焼き調理も可 能です。	小麦 大豆		
7		いわもと 国産たけのこ水煮 ハーフ		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10cm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。 九州産の生たけのこ原料を、収穫されたその日のうちにボイル処理を行い、ハー フカットにして袋詰めしました。	なし		

◎4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
8	乳・卵不使用 ニチレイフーズ 安心逸品春巻Fe (米粉入り)		35g 50g	個	4月6日は『春巻きの日』です。新年度を迎えるこの季節に春巻きを食べて幸せを巻きとってほしいという思いから香川県の㈱「味のちぬや」が制定しました。日付は「春巻き」の春で4月、巻きをロール(6日)と読ませる語呂合わせから。 皮に国産の米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、椎茸)は全て国産を使用しています。着色料、香料、化学調味料を使用せず、不足しがちな鉄分を加えました。	小麦 大豆 豚肉	春巻きの日 おすすめ献立
	羽二重豆腐 冷凍生おから(RT)		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	杏仁風プリン 牛乳 中華サラダ 春巻 中華めん みそラーメン スープ
	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		480g	袋	4月18日は『よい歯の日』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。 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ります。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。炊きあがったご飯に本品をよく混ぜ合わせてください。 目安として生米6kg～7.5kg(約4升～5升)分の炊きあがったご飯に本品480g(1袋)を混ぜてご使用ください。(生米150g(約1合)に対して本品10g～12g)	なし	中華めん 野菜たっぷり みそラーメンスープ 春巻 中華サラダ 牛乳 杏仁風プリン
	28品目不使用 大島食品工業 ミルマークコーヒー 顆粒・液体		<顆粒> 5g・8g <液体> 12.5g	個	4月20日は『珈琲牛乳の日』です。日本で初めて「珈琲牛乳」を製造販売した神奈川県守山乳業㈱が制定しました。瓶入りの「珈琲牛乳」が1923年4月20日に東海道線国府津駅で販売を開始し、「珈琲牛乳」が多くの人に喜ばれるきっかけとなったこの日を「はじまりの日」として記念日と決めました。 牛乳に溶かすだけでおいしいコーヒー牛乳が出来上がります。 顆粒5gは、甘さを控えたさっぱりタイプで、カルシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、C、Dを配合しています。 顆粒8gは、ほど良い甘さに仕上げ、カルシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、Cを配合しています。 液体タイプはパック牛乳にも使いやすく、カルシウム、ビタミンB1、B2、Cを配合しています。	なし	よい歯の日 おすすめ献立
12	乳・卵不使用 地産地消 池田食品 新潟県産 米粉入りナン		約50g 約70g 約100g	個	国産小麦に新潟県産米粉をブレンドし、副材料も国産にこだわったナンです。本場インドのナンと同じ製法の手伸ばしで成形し、高温、短時間で焼成しているため、米粉の特徴を活かしたモチモチとした食感を楽しめます。	小麦	ひじき煮 かみかみ タコメンチ かむわかめ ごはん みそ汁
	28品目不使用 地産地消 津南町森林組合 雪下人参ペースト		1kg	kg	長い冬の間、雪の下で熟成され、春先のわずかな期間しか採れない、臭みのない雪下人参をペーストに加工し、レトルトパウチしました。料理やお菓子の具材にご使用ください。	なし	かむわかめごはん みそ汁 かみかみタコメンチ ひじき煮 牛乳 ヨーグルト
	乳・卵不使用 地産地消 県学給 新潟県産越後姫使用 いちごのタルト		30g	個	新潟県を代表するブランドいちご「越後姫」のジャムを使ったタルトです。甘酸っぱいジャムとふわふわのスポンジにサクサクのタルト生地の組み合わせを楽しめます。タルト生地には新潟県産コシヒカリの米粉を練りこみ、風味良く焼き上げました。	小麦 大豆	

※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。