

10月 学給おすすめ商品(令和4年10月向け)

2022/8/29



公益財団法人 新潟県学校給食会

◎10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	28品目不使用 カネ上 ハロウィンちらし蒲鉾		1kg	kg	ハロウィンは古代ケルト民族の秋の収穫祭に由来しているといわれています。古代ケルト民族の一年の終わりは10月31日で、この夜には死者の霊が親族を訪ねたり、悪霊が降りてきて作物を荒らしたりすると信じられていました。やがてそれが、秋の収穫を祝い、悪霊を追いだす祭りになったのだそうです。 大人気のちらし蒲鉾シリーズ、10月はハロウィン柄が登場です。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、緑色はクチナシ・ウコンで色づけています。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ハロウィン おすすめ献立 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>カボチャプリン</div> <div>牛乳</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>ポテトサラダ</div> <div>カボチャのスープ</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>照り焼きチキン</div> <div>米粉パン</div> </div>	
	2	28品目不使用 トーニチ HappyHalloween (カボチャプリン)		40g	個	『9月21日締め切り』 北海道産のかぼちゃペーストを15%使用し、かぼちゃ本来の美味しさが味わえるプリンです。アレルギー28品目不使用です。		なし
	3	ピアット ダイスカぼちゃ		1kg	kg	南瓜をダイスカットしブランチング・凍結した商品です。 沸騰したお湯の中に凍ったままのダイスカボちゃを入れ、よく水切りしてください。		なし
4	10月特別価格 トーニチ ブルーベリーゼリー		40g	個	10月10日は目の愛護デーです。目の愛護デーは元々、1931年に失明予防の運動として、10月10日を「視力保存デー」と定め、毎年活動を始めたのがきっかけです。そして、1938年から1944年までは、9月18日を「目の記念日」としましたが、1977年に再び10月10日を「目の愛護デー」と決めました。 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を強化しております。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> 目の愛護デー おすすめ献立 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>ブルーベリーゼリー</div> <div>牛乳</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>かぼちゃサラダ</div> <div>オムレツ</div> </div>	
	5	内山 ブルーベリー★		500g	袋	野生種のブルーベリーを糖置換した後、乾燥、オイルコートしたものです。ブルーベリーの独特の青紫色を生み出すアントシアニン色素に眼の働きを良くする効果がある事が知られています。		なし
6	県学給 えちごのごろっと 大豆フライ		55g 70g	個	10月13日は「豆の日」です。陰暦の9月13日には「十三夜」として各月に豆をお供えし、ゆでた豆を食べる「豆名月」という風習があったことにちなみ一般社団法人全国豆類振興会が制定。日付は暦どりの「十三夜」とすると毎年日付が大きく変動してしまうので、新暦の10月13日としました。豆類に関する普及活動などを行っています。 [えちごのごろっと大豆フライ] 新潟県産大豆をたっぷり使用したヘルシーなフライです。原料にこだわり新潟県大豆、豚肉と国産野菜を使用しました。	大豆 豚肉 小麦	<div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>パン</div> <div>ブルーベリージャム</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>シチュー</div> <div>オムレツ</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: small;"> <div>かぼちゃサラダ</div> <div>牛乳</div> </div>	
	7	県学給 野菜たっぷり 新潟めめ天		30g 50g	個	[野菜たっぷり新潟めめ天] ごぼう・にんじんを入れることでたっぷりの野菜がとれる、カミカミ感がある商品です。平成29年度物資委員会でのリニューアルし、オキアミや小女子が不使用になりましたので、甲殻類や魚アレルギーを心配せずご使用出来ます。		小麦 大豆

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	トージツ いわし煮つけ (レモン醤油)		4号 5号 × 10個	個	10月5日は「レモンの日」です。高村光太郎の「レモン哀歌」にちなんで制定されました。 脂ののった真いわしを骨まで食べられるよう加工し、レモン果汁で魚臭さを消し食べやすい味付けにしました。カルシウムタップリ・不飽和脂肪酸タップリの食品です。	小麦 大豆	豆の日 おすすめ献立
9	ヤマガタ きのこ信田		40g × 10個	個	10月15日は「きのこの日」です。日本特用林産振興会が制定しました。きのこに対する正しい知識を普及して、きのこの健康食品としての有用性をより多くの人に知ってもらうのが目的です。 鶏挽き肉に、椎茸、ぶなしめじを合わせて油揚げに詰めました。 甘辛いしょうゆダレと一緒に真空パックにしております。	鶏肉 大豆 小麦	
10	印南養鶏 照り焼きチキン		40g 50g 60g × 10個	個	10月29日は「国産とり肉の日」です。一般社団法人日本食鳥協会の国産とり肉の安全性や美味しさをPRするために制定されました。国産とり肉は食鳥検査法によって1羽1羽に対して3段階の厳しい検査を行い、合格した安全なものだけが出荷されます。日付は干支の10番目が酉(とり)であるため10月に、肉の語呂合わせから29日となりました。 国産鶏肉(皮つき門肉)をじっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。 甘辛いしょうゆ風味のたれとともに真空パックにしております。	鶏肉 小麦 大豆	
11	旬の食材 ピアット いわしの開きフライ		40g 50g	個	マイワシの漁獲時期は産地によってかなりばらつきがあり、沢山出回る時期を旬とするならば産地ごとに大きくずれることとなります。一般的には5月から10月にかけてがマイワシの旬と言われています。 国産の真いわしを国内工場が開き加工から製品化まで行っており、さらに均等に混ざり尚且つ鉄臭さを最大限抑えられるよう、製粉工場で鉄分強化をしたバターミックスを使用しております。	小麦	旬の食材 たっぷり献立
12	特価商品 ニチレイ 安心逸品春巻(米粉)		35g 50g	個	皮に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、しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。 不足しがちな鉄分を加えました。 凍ったままの商品を170～180℃の油で約4分半揚げてください。	豚肉 大豆 小麦	
13	ピアット 根菜入りメンチカツ レンコンのせ		50g 60g	個	豚肉と鶏肉のメンチカツにレンコンをのせ、シャキシャキとした食感が特徴です。具材は全て国産を使用しております。 170℃～180℃に熱した油に、凍ったままのフライを入れ、中火で約5分加熱してお召し上がりください。	豚肉 鶏肉 大豆 小麦	おすすめ献立
14	おすすめ商品 理研ビタミン 米粉のハヤシルウ		1kg	kg	国産米粉をベースに、学校給食用に使い易いものとして理研ビタミンで開発した製品です。 ハヤシライス、シチュー、グラタン、ブラウンソースとして幅広く利用できる製品であり児童1人当たり10～15g程度を目安にご使用ください。	なし	
15	シャイニー リンゴジュース		200ml	本	青森県産りんご果汁を使用した、混濁ストレートジュースです。砂糖不使用で、りんご本来の甘みをお楽しみ頂けます。やさしい甘さでさっぱりとした後味が特徴です。	りんご	おすすめ献立

※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。