



県学給おすすめ商品(令和7年1月向け)



2024/11/15

公益財団法人 新潟県学校給食会

◎1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	給食週間 おすすめ	アムズ 新潟県産 体菜水煮(カット)		1kg	袋	新潟県長岡市産の原料を使用し、食べやすい大きさにカットしてあります。塩蔵のしっかりしてある原料なので、製品にした時の色がきれいです。葉と茎部分の比率はランダムになりますのでご了承ください。	なし	給食週間 おすすめ献立 味海苔 佐渡島の金山 デザイン 牛乳 白菜漬け フリカツ ごはん 煮しめ
		28品目不使用 岡田海苔 和紙味付海苔無添加		10切4枚 10切5枚	個	世界文化遺産に登録された『佐渡島の金山』デザインの味付け海苔です。原材料の海苔は国産品を使用しております。	なし	
		トーニチ 給食週間 (フルーツゼリー)		40g	個	国産果汁(りんご、ピーチ、温州みかん)を60%(濃縮還元)使用したゼリーです。鉄とビタミンCを含んでおります。 11月28日締切	もも りんご	
4	新春に おすすめ	川崎食品 米粉入り もちもちえびす餃子 (トレー入り)		21g	個	新潟県産にこだわった餃子です。皮に使用している小麦粉は、新潟県産「ゆきちから」です。その他にも、「コシヒカリ米粉」、「全粒粉とライ麦の粗びき」を配合しています。豚肉は新潟県産「越後もち豚」、野菜は新潟県産のキャベツ、白菜、ニラ、にんにく、生姜を使用しています。(※季節によって国産) ※令和6年度 学校給食用物資 取扱商品案内冊子 P4新規掲載商品	小麦 ごま 大豆 豚肉	ごはん 煮しめ フリカツ 白菜漬け 味海苔 (佐渡島の金山デザイン) 牛乳
		28品目不使用 カネ上 梅ちらし蒲鉾		1kg	袋	梅の花の形をした蒲鉾です。新春献立にピッタリです。いろいろな献立の素材や具材に幅広く使用していただけます。低カロリー、高たんぱく質のヘルシー食材です。	なし	
6	旬の 食材	ニッスイ ソフトいかリングフライ (Fe・Zn入り)		1kg	袋	細かく刻んだいかをリング状に仕上げた、やわらかいいかリングフライです。170~180℃の油で約3分間揚げてください。	小麦 卵 いか 大豆 ゼラチン	2025 ごはん のっぺ もちもちえびす餃子 紅白なます ゼリー 牛乳
7	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。 ※令和6年度 学校給食用物資 取扱商品案内冊子 P16掲載商品	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		
8	リ ニ ュ ー ア ル	太平商事 アーモンドカル ごま無		5g	個	三温糖とフラクトオリゴ糖で甘味つけた小魚に、香ばしいアーモンドを加えました。フラクトオリゴ糖は天然のオリゴ糖です。 アレルギー物質のごまをなくしました。	アーモンド	

◎1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	アレルゲン	献立例
9	柿の木冷温フーズ ・冷凍カットえのき茸 ・冷凍カットなめこ		各 500g	袋	IQF急速冷凍により、原料の細胞壁をできるだけ壊さず、生と変わらない鮮度感・食感を実現しています。カット済みですので、調理現場の手間がありません。また、異物除去済みですべて使え、廃棄ロスがありません。	なし	カレーの日 おすすめ献立
10	山忠 米ひじき(No. 1) 韓国産		500g	袋	独自の製法で製造加工した韓国産のひじきです。ひじき本来の味と食感を引き出しました。自然な海の香りやシャキッとした食感が特徴です。	なし	カレーライス
11	日清 吸油が少ない長持ち油 キャノーラ&大豆		4kg	袋	天ぷらなどの揚げ物の吸油量を抑制し、フライ油の劣化も抑制して長く使える油です。油切れも良く、サクッと感が維持され、時間が経っても美味しい揚げ物に仕上がります。 3月末までの特売価格となります。	大豆	カレーライス 花野菜のピクルス アーモンドカルゴま無牛乳
12	28品目不使用 ハウスギャバン みんなの給食 コクと旨みの まろやかカレー		1kg	袋	1月22日は『カレーの日』です。全日本カレー工業協同組合が制定しました。国民食と言われるまでに普及したカレーのよりいっそうの普及拡大により、健康で豊かな消費生活の実現に寄与するのが目的です。日付は1982年1月22日に全国学校栄養士協議会が全国の学校給食メニューとして提供を呼びかけたことにちなんでいます。まろやかなコク、旨みのある風味が特徴の粉末タイプのカレーの素です。原材料としての特定原材料8品目は使用していません。	なし	糸引き納豆の日 おすすめ献立
13	トーニチ 節分デザート (豆乳プリン)		40g	個	乳・卵・小麦不使用のプリンです。節分にちなんで豆(豆乳)を使用しております。下層にカラメルソースを入れております。食物繊維と鉄分を含んでおります。 12月19日締切	大豆	ひじきの炒め煮 魚の塩焼き
14	内山藤三郎商店 県産煎り大豆 (節分パッケージ)		7g	個	大豆にはたんぱく質の他にも、脂質などさまざまな栄養素を含み、体に良い効果を果たしています。乾燥生大豆を弊社で水漬け～ロースト～包装まで一貫生産しております。 1月9日締切	大豆	ごはん みそ汁
15	丸和油脂 国産鮭ボールCa (玉葱入り)8g		1kg	袋	国産の鮭のみを骨ごとミンチにし、玉葱を加えた優しい味の魚介ボールです。高温高圧水蒸気で骨をまるごと加工しているため、カルシウム量が豊富です。 ※令和6年度 学校給食用物資 取扱商品案内冊子 P9掲載商品	さけ	ごはん みそ汁 魚の塩焼き ひじきの炒め煮 カップ納豆 牛乳
16	山ノ下納豆 国産大豆カップ納豆		30g	個	1月10日は『糸引き納豆の日』です。全国納豆協同組合連合会が制定しました。大豆を納豆菌により発酵させた糸引き納豆は、日本を代表する食品のひとつです。日付は1と10で糸引きの糸(いと)の語呂合わせからです。また、この時期は受験の時期にあたるため、糸引き納豆の特徴であるその粘り強さで合格を祈念するという意味もあります。国産大豆100%使用のカップ納豆です。(現在は新潟県産大豆を使用。) ※令和6年度 学校給食用物資 取扱商品案内冊子 P53掲載商品	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。