



◎2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	乳・卵不使用 地産地消 県学給 野菜たっぷり にいがたまめ天		30g 50g	個	物資委員会開発商品の『にいがたまめ天』がリニューアル！オキアミ・小女子が不使用になりました！新潟県産の大豆を使用している点は変わらず、ごぼう・人参を入れることでたっぷりの野菜がとれる、カミカミ感がアップした商品になりました！サクサク感もアップしています。規格も30・50gに変更しました！プリフライしていますので、揚げ調理の他に、焼き調理も可能です。	小麦 大豆	<p><b>節分おすすめメニュー</b></p> <p>節分豆 牛乳</p> <p>きんぴら</p> <p>小さいわしフライ</p> <p>ごはん すまし汁</p>
2	乳・卵不使用 やまた水産 小さいわしフライ		『1月11日締め切り』 1kg	kg	鹿児島県阿久根漁港の日帰り漁で獲れた小さいわしをフライにしました。日帰り漁なので、身質の弱いいわしも鮮度良く水揚げされ、本来の美味しさが味わえます。その鮮度抜群のいわしを素早く頭部・内臓を除去し、洗浄・殺菌工程を経て、サクサクのパン粉でくみしました。	小麦 大豆	
3	27品目不使用 カネ上 鬼ちらし蒲鉾		『1月21日締め切り』 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、節分におすすめの鬼が登場です。27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ています。約400枚入り。 ※節分ご使用分のみ、製造が間に合わない場合があるため、ご注文締め切りがごさいます。	なし	
4	乳・卵不使用 地産地消 内山藤三郎商店 煎り大豆(節分個装) 節分豆		『1月10日締め切り』 〈煎り大豆〉 7g 〈節分豆〉 10g	個	立春の前日が節分です。この日はちょうど冬から春の節に変わる日で、地方によっては「寒ばなれ」「節替わり」などと呼ばれています。夜には鬼の嫌いな豆をまき、自分の年齢よりも豆を1つ多く食べることで来年までの無病息災を祈ります。 節分限定のかわいい鬼のパッケージ入り。県産大豆を使用した煎り大豆7gと節分限定の県産煎り大豆に煎り昆布を加えた食塩、植物油不使用の節分豆10gです。	大豆	<p>ごはん 鬼ちらし蒲鉾入り すまし汁 小さいわしフライ きんぴら 牛乳 節分豆</p>
5	ハレンタインにおすすめ 三島食品 スライス人参 ハート		HAPPY VALENTINE'S DAY! 80g	袋	バレンタインとは3世紀に実在したローマの司祭です。一説によると、当時の皇帝の命にそむき兵士の結婚を執り行った為、処刑され殉教した司祭の命日が、男女の愛の誓いの日となり、恋人に贈り物をする習慣が生まれたといわれています。 タイ産の人参をハート型にスライスし、冷凍しました。様々なお料理の彩りにおすすめです。1袋に90枚以上入っています。加熱してお使い下さい。	なし	
6	ハレンタインにおすすめ トーニチ 乳・卵不使用 バレンタイン チョコプリン		『1月11日締め切り』 40g	個	バレンタインパッケージの乳・卵不使用でなめらかに仕上げたチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しています。	大豆	<p><b>バレンタインおすすめメニュー</b></p> <p>チョコプリン 牛乳</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>チキンミンチカツ</p> <p>米粉パン クリームシチュー</p>
7	新商品! エスピーフードシステムズ ポンデドーナツ チョコがけ(Ca・Fe)		25g	個	自然解凍で食べられる、冷凍のポンデドーナツです。常温のドーナツでは再現できないもちもちの食感！冷凍だからこそ実現可能なおいしさです。(※ひんやりしているうちに食べるのもおすすめ！) 学校給食用の小型25gサイズでカルシウムと鉄分を添加しています。個包装なので、食べるときも手が汚れません。	乳卵 小麦 大豆	
8	おでんの日におすすめ アムズ 新潟市産生芋使用 三角こんにやく(小)		1kg	kg	2月22日は『おでんの日』です。新潟のラジオ番組「クチこみラジオ越後じまんず」が2007年に制定しました。アツアツのおでんは「ふーふーふー」と息を吹きかけて食べることから、2(ふー)と22(ふーふー)の2月22日としました。 新潟県新潟市産原料を使用したこんにやくです。生芋をそのまますりつぶして作っているため「風味・味しみ・歯切れ」が良いのが特徴です。1個約7g。	なし	<p>米粉パン クリームシチュー チキンミンチカツ コールスローサラダ 牛乳 チョコプリン</p>
9	乳・卵不使用 印南養鶏 ンフライつくね		1kg	kg	国産の鶏肉を使用し、油を使わずに蒸し上げて作ったつくねです。薄味に仕上げているので、スープ、シチュー、おでん等の煮込み調理をはじめ、甘酢あんかけ等いろいろな調理の素材としてご利用いただけます。1個約7g。	鶏肉	

◎2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
10	<b>乳・卵不使用</b> カセイ食品 わかさぎフリッター		約11g × 50尾	袋	わかさぎは漢字では『公魚』や『若細魚』と書きます。名前の由来は「わか＝幼・清新」+「さぎ＝細魚・小魚」であり、「清新な小魚」の意味で付けられたと言われています。「公魚」と書くのは江戸時代、霞ヶ浦のワカサギを将軍家に献上していたためという説があります。  衣に沖アミとアオサを配合したフリッターです。冷めてもふっくらとした食感をお楽しみいただけます。	小麦 大豆	<b>おでんの日</b> おすすめ メニュー
11	春雪さぶる カリフラワー		1kg	kg	カリフラワーは、キャベツを品種改良した野菜で、ブロッコリーと同じ仲間です。花のつぼみ部分を食べるので、「花野菜」と呼ばれています。花野菜には、ビタミンCがたくさん含まれています。ビタミンCは、コラーゲンの生成を助け、メラニン色素の生成を抑えるため、美しい肌をつくる働きがあります。  エクアドル共和国のアンデス高原で栽培されたカリフラワーのカットをブランチングし、冷凍しました。バラ凍結ですので、必要分だけ使えて便利です。	なし	りんご ちりめんじゃこの ふりかけ くきわかめの サラダ ごはん おでん
12	ピアット 国産ちりめんじゃこ		500g	袋	ちりめんじゃこは、いわし類(片口いわし、まいわし、うるめいわし)の稚魚を水揚げ後、釜で塩ゆでし、天日に干して乾燥させたものです。せいろに広げて干す様子が絹織物の縮緬(ちりめん)に似ていることから漢字で縮緬雑魚(ちりめんじゃこ)と書きます。  2019年1月より販売再開です！ カルシウムとそれを身体に吸収させるビタミンDをバランスよく含んだ、瀬戸内海産のカタクチイワシの上乾品です。	なし	ごはん おでん くきわかめの サラダ ちりめんじゃこの 手作りふりかけ 牛乳 りんご
13	理研ビタミン 冷凍海藻 そのまま手軽に 剣山くきわかめ		300g	袋	三陸産わかめの中茎を剣山で一回一回裂いた、淡い緑色とシャキシャキとした食感が特長の冷凍くきわかめです。冷凍細切り茎わかめより太さが細く、食べやすいので、もう少し細い物を使いたい！という時におすすめです。 サラダやスープ、麺類の具材などに最適です。	なし	
14	<b>乳・卵不使用</b> 八戸フーズ 鮭の焼漬BP		40g 50g 60g	個	鮭の焼漬は鮭を焼いてからタレに漬け込む新潟の郷土料理です。照り焼きのようにタレをつけながら焼く調理方とは異なり、焼いてから漬け込むことにより、タレが身の中までしっかりとしみこみます。焼き魚の香ばしさと煮魚のしっとりした食感・旨みが同時に味わえる先人の知恵が詰まった料理です。  北海道産の秋鮭をもち切りにし、甘めの醤油ベース調味液に漬込み、しっとりと焼き上げました。	小麦 大豆 さけ	<b>旬の食材</b> たっぷり メニュー
15	<b>乳・卵不使用 新商品!</b> コッコ チキンミンチカツ		40g 50g 60g	個	若鶏もも肉のミンチに国産玉ねぎ、国産玉ねぎのローストオニオンを加えたジューシーなミンチカツです。ローストオニオンの香ばしさが食欲をそそります。	小麦 大豆 鶏肉	みかん カリフラワー のサラダ わかさぎ フリッター ごはん 野菜スープ
16	<b>新商品!</b> 極洋 ほたて貝柱カット		1kg	kg	ほたては二枚貝の仲間です。ほたてという名は、貝殻の一方を船に、もう一方を帆のようにして水中を泳ぐ姿が帆掛け船に似ていることから付けられたそうです。実際は、殻を開け閉めして噴射する水の勢いで移動します。ほたてに多く含まれているタウリンという成分は、体や目の疲れをとり、肝臓の機能を高めます。亜鉛や鉄、カルシウムなどのミネラルやうま味成分のグルタミン酸も豊富です。  北海道産のほたて貝柱をカットしバラ凍結しました。クリームシチューなどにおすすめです。	なし	ごはん 野菜スープ わかさぎフリッター カリフラワーのサラダ 牛乳 みかん

※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。