



◎4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	アレルギー
1	<p><b>27品目不使用</b> ピアット いちごの カップケーキ</p>	<p>『3月12日締め切り』</p>	25g	個	<p>いちごは江戸時代にオランダから伝えられました。いちごにはビタミンCがたくさん含まれています。みかんの2倍もあり、5粒から6粒で一日分のビタミンCがとれるほどです。ビタミンCは、体の抵抗力を高め、風邪の予防にもよい栄養素です。</p> <p>福岡県産『あまおういちご』と国産米粉のふんわり、もちり食感のカップケーキです。ピンク色の花型カップに、お祝いのメッセージの入った可愛い袋入りです。アレルギー27品目不使用ですので、安心してお召し上がりいただけます。</p>	なし
2	<p><b>乳・卵不使用</b> トーニチ お祝いデザート ももと青りんごのゼリー</p>	<p>『3月9日締め切り』</p>	50g	個	<p>青りんごゼリーは新緑を、ももの果肉は風に舞う桜の花びらをイメージした2層ゼリーです。 ※フィルムデザインは6種類あります。6種類ランダムに入っているので選択は出来ません。</p>	もも りんご
3	<p><b>27品目不使用</b> カネ上 桜ちらし蒲鉾</p>		1kg	kg	<p>新1年生が喜ぶ、楽しい給食におすすりです！</p> <p>大人気のちらし蒲鉾シリーズ、4月は桜が登場です。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しています。約450枚入り。</p>	なし
4	<p>QBB サッカーボールチーズ</p>	<p>『3月~6月限定販売』</p>	15g	個	<p>2018年6月14日~7月15日はロシアでワールドカップが開催されます。ワールドカップ献立向けの3月~6月限定販売商品です。</p> <p>期間限定販売のサッカーボールの形をした、標準15gの温和な風味のプロセスチーズです。剥きやすく、食べやすい、個包装タイプ。</p>	乳
5	<p><b>乳・卵不使用</b> 県学給 新カクテル ウインナー</p>		1kg	kg	<p>鉄分摂取におすすりです！ 成長期は体が大きくなるため、体内の血液量が増えます。鉄は、血液の赤血球の成分であるため、血液量が増えると、鉄の必要量も増えます。鉄が不足すると、貧血を起こしやすくなります。鉄を多く含む食品は、レバーや赤身の肉類、魚類、あさり、だいず、こまつななどです。</p> <p>国産の豚肉、豚脂、豚レバーを使用した小さめサイズのウインナーです。鉄分を添加するのではなく、豚レバーを使用しているため、自然な形で鉄分が吸収出来ます。1kgに170本前後入っています。</p>	大豆 豚肉
6	<p>理研ビタミン 冷凍海藻 三陸産 丸採りわかめカットS</p>		500g	袋	<p>わかめには、骨や歯を丈夫にするカルシウムや、おなかの調子をを整え、血圧を下げてくれる食物繊維、体内の代謝の働きを活発にするヨウ素などが含まれています。わかめのぬめりのもとは、食物繊維のアルギン酸でコレステロール値を下げる働きがあります。</p> <p>三陸産のわかめをそのままボイルして冷凍した、地元の漁師さんだけが味わえる「浜茹で」のおいしさ！シャキシャキの歯ごたえで葉も茎も一緒に食べれるのが魅力です。煮たり炒めたりする加熱調理にも向いています。</p>	なし
7	<p><b>27品目不使用</b> エスピー食品 アレルギーフリー (27品目不使用) カレーフレークN</p>		1kg	kg	<p>カレーはインドが発祥地で、タミール地方の「汁」という意味の「カリ」がなまったものといわれています。</p> <p>上越市の工場で製造している、アレルギー27品目不使用のカレーフレークです。チャック付きなので、アレルギー対応用に少量ずつ使用する場合にも使いやすく、おすすりです。</p>	なし

**丸採りわかめ  
おすすりレシピ  
みそどし  
サラダわかめ**

【材料(1人分)】

きゅうり	10g
にんじん	5g
キャベツ	40g
丸採りわかめ	20g
ローズハム	7g
(A)酒	1g
(A)白味噌	4g
(A)三温糖	1g
(B)サラダ油	2.5g
(B)穀物酢	3g
白すりごま	0.8g

【作り方】

- ①冷凍海藻三陸産丸採りわかめカットは熱湯で約1分間解凍後、流水で冷却して水気を絞る。
- ②きゅうりは縦1/2に切り斜めにスライス、にんじんは長さ3cmの細切り、キャベツは1cm×5cmの大きさに切る。
- ③ハムは幅1cmの細切りにする。
- ④②、③を茹でて冷やしておく。
- ⑤みそドレをつくる。鍋に(A)を入れて火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止めて(B)を加える。
- ⑥①、④を⑤のみそドレであえて、すりごまを混ぜる。

◎4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	提案献立
8	27品目不使用 大島食品工業 紫いもチップス		6g	個	4月18日は『良い歯の日』です。「41(よい)8(は)」の語呂合わせから日本歯科医師会が1993年に制定しました。 幼稚園・保育園でも人気のカミカミ商品です！ アントシアニン(ポリフェノール類)を多く含む紫芋を使用し、食べやすいチップスに仕上げました。国産米油100%を使用してカリッと揚げ、ミネラル分を含む粗糖で味付けしました。甘さはひかえめに仕上げています。	なし	<p><b>お祝い献立</b> おすすめ メニュー</p> <p>いちごの カップケーキ 牛乳</p> <p>みそだし サラダわかめ 和風ハンバーグ</p> <p>ごはん すまし汁</p>
9	27品目不使用 大島食品工業 ミルマークコーヒー 液体・顆粒8g		<液体> 12.5g <顆粒> 8g	個	4月20日は『珈琲牛乳の日』です。森山乳業が1923年(大正12年)4月20日に東海道線国府津駅にて販売を開始したことを記念して、認定されました。 牛乳に溶かすだけでおいしいコーヒー牛乳ができあがります。牛乳嫌いの子にもおいしく牛乳を飲んでいただけます。 パック牛乳にも使いやすい液体タイプは、カルシウム、ビタミンB1、B2、C配合。湿気に強く、溶けやすい顆粒状のミルマークは、ほど良い甘さに仕上げ、カルシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、C配合。	なし	
10	乳・卵不使用 地産地消 まきば キャベツ入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	キャベツは一年中売られていますが、旬は春と冬の初めです。春キャベツはやわらかくて甘味があるのが特徴です。キャベツには、ビタミンUという成分が豊富です。ビタミンUは、別名「キャベジン」と呼ばれ、胃の中の傷ついた部分を治すので、胃薬の成分にもなっています。 ジューシーな肉だねとキャベツのシャキシャキ食感が楽しめるメンチカツです。焼いたパンを砕いて作った「焙焼製法(ばいしょうせいほう)」のパン粉は揚げた際の香ばしさとサクサクとした食感が楽しめます。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	<p>ごはん 桜ちらし蒲鉾入り すまし汁 和風ハンバーグ みそだし サラダわかめ 牛乳 いちごの カップケーキ</p>
11	乳・卵不使用 ピアット あじ松葉開きフライ (鉄分強化)		40g 50g	個	アジは、その「味の良さ」から名前がつけられたと言われていました。また、鰯の漢字の由来は、つくりの「参」の意味づけとして、「おいしくて参ってしまう」や「アジが群れをなすところからあつまる(参集する)」など諸説あります。 安心して食べていただけるよう、頭・内臓・中骨・腹骨・ゼイゴ・ヒレ等を取り除いて「松葉開き」にし、更に目立った小骨も取り除いた原料を使用しています。鉄分強化のバターミックスを使用し、鉄分強化が出来るあじフライとなっています。	小麦	
12	旬の食材を給食に 県学給 新潟県産 にぎす米粉付		S (約16~20g) M (約21~30g)	尾	にぎす(似鱈)はニギス目ニギス科の魚で、水深100-400mほどの砂泥質の海底に住み、オキアミなどを食べています。名前に付くキス(鱈)とは別の種類にあたります。北陸ではめぎす(目鱈)とも呼ばれる他、全国各地で沖ギス、沖イワシ、沖ウルメ、朝鮮ギスなど様々な呼び名があります。 新潟県で水揚げされた新鮮なにぎすの頭をとり、新潟県産米粉を付けました。骨ごと食べられるので、カルシウム摂取におすすめです。 ※漁獲時期により抱卵している場合があります。	なし	<p><b>旬の食材</b> たっぷり メニュー</p> <p>牛乳</p> <p>アスパラサラダ ニギスのから揚げ</p> <p>ごはん わらびと じゃがいもの みそ汁</p>
13	春雪さぶーる グリーンアスパラ		1kg	kg	アスパラガスは、春から初夏が旬の野菜です。太陽の光をたっぷり浴びたアスパラガスは、甘味があり栄養も豊富です。緑黄色野菜の仲間ではビタミンが多い他に、アスパラギン酸という成分があり、体の疲れをとり貧血を予防します。アスパラガスの語源は、ギリシャ語で「新芽」という意味があります。 チリ、又はペルー産のアスパラガスを斜めカットにしました。	なし	
14	地産地消 アムズ 新潟県産 わらび水煮(カット)		1kg (固形800g)	kg	わらびは、全国に自生しているシダの仲間、若芽を食用とする山菜です。成長すると1メートル近くまで達し、山腹などの陽当りの良い場所に群生するのが特徴です。 山菜として食べるわらびの若芽は、とても灰汁(あく)がつよく、そのままでは苦くて食べることができません。重曹を入れたお湯に入れて一晩くらいおくと、灰汁が抜けて食べられるようになります。 太さがあり、塩蔵のしっかりとしている、新潟県産の良質な原料を使用しています。水洗いをし、必ず加熱してからお召し上がりください。	なし	<p>ごはん わらびと じゃがいものみそ汁 ニギスのから揚げ アスパラサラダ 牛乳</p>

※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。