



◎5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
1	<b>27品目不使用</b> カネ上 かぶとちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、5月はこどもの日にピッタリのかぶとが登場です。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。黄色はかぼちゃで色づけしています。約650枚入り。	なし
2	<b>乳・卵不使用</b> ピアット プチたい焼き		30g	個	こどもの日にお餅以外のデザートも…とお考えの方におすすめ！ 小さなたい焼きを個包装にしました。北海道産の小豆を使用したあんを全体の約40%配合しておりますので、尾の先まであんが充分入っています。	小麦 大豆
3	<b>27品目不使用</b> トーニチ こどもの日 (メロンゼリー)		40g	個	現代では「こどもの日」として祝われる5月5日。この日はもともと五節句の「端午の節句」にあたります。鎌倉時代になると菖蒲は「勝負」に通じるとして邪気を祓う菖蒲で兜を作り、男子の健やかな成長を祈る男子中心の行事となったといわれています。 新緑をメロンゼリーで表現した、国産メロン果汁10%(濃縮還元)を使用したゼリーです。鉄分と食物繊維を強化しています。フィルムはこどもの日をイメージしたイラストが6種類あり、表面にはこどもの日に関連するクイズ、裏面にはクイズの答え、カップ側面にはこどもの日の由来がプリントされています。 ※フィルムデザイン6種類はランダムに入っているため選択は出来ません。	なし
4	<b>乳・卵不使用</b> <b>地産地消</b> 池田食品 新潟県産 米粉使用ナン		約50g 約70g 約100g	個	5月7日は2003年(平成15年)に日本コナモン協会が制定した『コナモンの日』です。コナモンとは、「粉」で調理した料理メニューの総称で、お好み焼きからうどん、そば、パン、パスタに至るまで、粉を使った料理すべてを指しています。 国産小麦に新潟県産米粉をブレンドし、副材料も国産を使用しています。本場インドのナンと同じ製法の手伸ばしで成形し、高温・短時間で焼き上げている為、米粉の特徴を活かしたモチモチとした食感が楽しめます。	小麦
5	<b>乳・卵不使用</b> ニチレイ アセロラジュレ		1kg	kg	5月12日は『アセロラの日』です。アセロラの初収穫の時期であることから、アセロラの国内生産の草分けの地である沖縄県本部町が1999年に制定しました。 アセロラをクラッシュタイプのゼリーに仕立てました。フルーツやヨーグルトなどと混ぜてご使用ください。	りんご
6	<b>乳・卵不使用</b> みゆきやフジモト 白玉パール ベジミックス		1kg (固形量)	kg	5月29日は『こんにやくの日』です。「こん=5」「にゃ=2」「く=9」の語呂合わせから、全国こんにやく協同組合連合会が制定しました。5月はこんにやくの種芋の植え付けが行われる時期にあたり、広くこんにやくの効能をPRし、販売を促進するのが目的です。 シロップ漬けのデザート用こんにやくです。柔らかい白玉状のこんにやくと、天然野菜粉末を練り込んだパール状のカラフルなこんにやくがミックスされています。食物繊維がとれるデザート素材です。	りんご

こどもの日  
おすすめ  
メニュー

フキたい焼き 牛乳

サワラの西京焼き

ちらし寿司 すまし汁

ちらし寿司  
かぶとちらし蒲鉾入り  
すまし汁  
サワラの西京焼き  
牛乳  
プチたい焼き

アセロラの日  
こんにやくの日  
おすすめメニュー

アセロラジュレ&  
パールベジミックス 牛乳

ポテトサラダ

チキン  
メンチカツ

ごはん ワカメ  
スープ

ごはん  
ワカメスープ  
チキンメンチカツ  
ポテトサラダ  
牛乳  
アセロラジュレ&  
白玉パールベジミックス

◎5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
7	<b>乳・卵不使用</b> トージツフーズ いわし紀州煮		4号 5号	個	いわしは漢字で「魚」へんに「弱い」と書きます。陸に上がるとすぐ弱ってしまうことから、「よわし」と呼ばれ、その言葉が「いわし」に変化したといわれています。いわしは古くから庶民の味として親しまれ、日本各地に郷土料理があります。  メキシコ・アメリカ・日本で獲れた真いわしを骨まで食べられるよう加工し、梅の味を生かした煮付けにしました。紀州梅を使用しています。骨ごと食べられるので、カルシウム摂取にもおすすめです。	小麦 大豆	旬の食材を給食に
	<b>新商品!</b> 平林産業 国産冷凍トマト 15mmカット		1kg	kg	トマトには「トマトが赤くなると医者が青くなる」という外国のことわざがあります。これは、赤く熟したトマトを食べればみんなが健康になって、お医者さんが暇になるという意味です。  国産のトマトを100%使用し、着色料、保存料などは使用せず素材そのままの味を急速冷凍庫にて凍結しました。急速凍結をしているので生のままの風味・食感・味が残っています。ダイスカットになっているのですぐに簡単にお使いいただけます。加熱してお召し上がり下さい。	なし	
9	<b>乳・卵不使用</b> カセイ食品 チキンメンチカツ (レバー入り)		50g 60g	個	レバーとは肝臓のことです。肝臓は、「栄養の銀行」と呼ばれていて、体の中の栄養が蓄えられているところです。目や粘膜を守るビタミンAや貧血を防ぐ鉄、成長に必要なビタミンB2など体に必要な栄養素が豊富に含まれています。  レバーを20%弱配合したメンチカツです。レバーが苦手なお子様にも無理なくお召し上がりいただけるよう、カレー味に仕上げてあります。	小麦 大豆 鶏肉	おすすめ商品・新商品
10	三島食品 <b>乳・卵不使用</b> 7種野菜の 華やかごはん		350g	袋	さわやかな緑色の青菜(広島菜・京菜・大根葉)、ほうれん草、明るい彩りのとうもろこし、にんじん、かぼちの7種の野菜に梅をブレンドした、華やかな混ぜごはんの素です。ご飯に混ぜるだけで無く、和え物にもおすすめです。 ※リードタイムに2週間頂戴いたします。	大豆	
11	<b>乳・卵不使用 新商品!</b> 印南養鶏農場 ポテトとお米の ささみカツ		40g 50g 60g	個	国産ささみにポテトフレークとお米のパン粉で衣付けしたチキンカツです。ポテトの香りと米パン粉のほどよい食感が特長です。 ささみは肉の中まで調味しており、しっとりした食感に仕上げています。調理のしやすい、厚みのバラツキが少ないチキンカツです。	大豆 鶏肉	7種野菜の華やかごはん使用 おすすめレシピ
12	<b>乳・卵不使用 新商品!</b> ヤヨイサンフーズ 真空焼き目付き 餃子(鉄・Ca)		18g 24g	個	にんにくは使わず、たっぷりのキャベツを使用した、焼き目付きの餃子を真空パックにしました。 ポイルバックですので、調理に手が掛かりません。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	
13	<b>新進 新商品!</b> チルドじゃがいも スノーマーチ (ダイス・1/4)		1kg	kg	北海道産のじゃがいも(スノーマーチ)の皮をむき、カット、ポイルしました。ホクホクしていてなめらかな食感で、煮崩れも少ないので、色々なじゃがいも料理に適しています。ダイスカットはスープやコロッケ、サラダ等に、1/4カットは煮込み料理にもおすすめです。	なし	【材料(1人分)】 キャベツ 50g 7種野菜の華やかごはん 2.5g  【作り方】 ①キャベツはざく切りにし、さっとゆで、しっかりと水気を絞る。  ②①と7種野菜の華やかごはんを和える。
14	<b>乳・卵不使用 新商品!</b> ニチレイフーズ フルーツ杏仁風 プリン(Ca&Fe)		40g	個	杏仁豆腐のソースや原料を見直し、リニューアルして新発売です!  豆乳を使用することで、クリーミーでなめらかな杏仁風のプリンに仕上げました。乳不使用になったので、使いやすくなっています。 カルシウム、鉄分を添加しています。上層は、もものピューレを使った2種類のゼリーをソースに入れることで食感の良い果肉風ゼリーに仕上げ、食べごたえのある仕様にしました。ソース中の果実が煮崩れることによって、色目がくすんでいた上層のソースをあんず果汁を使用した色鮮やかなソースへと改良し、彩りが綺麗になりました。	大豆 もも りんご	

※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。