# 県学給おすすめ商品（平成30年度7月向け）

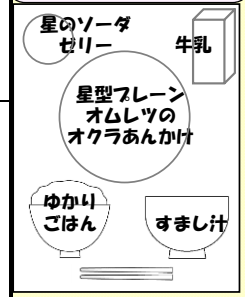
2018/5/15

公益財団法人　新潟県学校給食会

## ◎7月の献立に～おすすめ商品のご案内①～

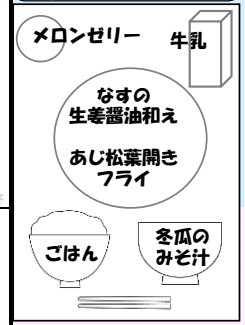
| NO | | 商品名 | 商品画像 | 規格 | 販売単位 | 商品特徴・商品にまつわる食の話題 | アレルゲン |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 七夕献立におすすめ | 地産地消<br>赤城冷凍食品<br>星型プレーン<br>オムレツBP | | 25g | 個 | 陰暦の7月7日は七夕祭り、星祭りとも呼ばれ、「星祭り」「乞巧奠（きつこうでん）※手芸・芸能の上達を願う祭り」「日本固有の民族行事」などが複合して出来上がった行事といわれています。<br><br>主に新潟県産の鶏卵を使用して焼き上げた星型のプレーンオムレツです。<br>バラ凍結もございます。 | 卵<br>大豆<br>鶏肉 |
| 2 | | 乳・卵不使用<br>シマダヤ<br>「真打」そうめん230<br>ミニダブル | <br> | 230g<br>×<br>5個 | 袋 | 全国乾麺協同組合連合会が昭和57年に7月7日の七夕を「そうめんの日」と制定しました。元々、平安時代に七夕に素麺の原型と言われる物を食べたという記録があったことや、素麺を白い糸に見立てて、「七夕に芸技（ハタ織り）が上達するように」などから来ています。<br><br>製麺時、シマダヤ独自の製法でめんの表面を『コーティング』することでめんの周りに膜が張り、乾燥そうめんの様な表面がパリッとした歯切れの良い独特の食感を生み出します。時間経過後も美味しく、のどごしが抜群です。 | 小麦 |
| 3 | | 27品目不使用<br>カネ上<br>星ちらし蒲鉾 | | 1kg | kg | 大人気のちらし蒲鉾シリーズ、7月は七夕にピッタリの星です！<br>27品目のアレルゲンを使用していないので、安心してお使いいただけます。<br>黄色はかぼちゃで色づけしています。約580枚入り。 | なし |
| 4 | | 27品目不使用<br>やまた水産<br>国産素材の<br>おさかな麺 | | 500g | 袋 | 北海道産のタラを使用した魚の麺です。ノンアレルギー、グルテンフリーですので、小麦アレルギーのお子様でも安心してお召し上がりいただけます。2～3分茹でるだけですぐにほぐれますので、調理し易く、4～5時間は、伸びたり、くっついたりしません。食べやすいよう、約10cmの長さにカットされています。<br>麺からお魚の美味しい出汁が出ます。「七夕汁」、「魚麺のお吸い物」等の汁物献立や、野菜やお肉と一緒に炒めてビーフン風になど、素材品として様々な献立にお使いいただけます。 | なし |
| 5 | | マルヒ食品<br>冷凍オクラスライス | | 1kg | kg | オクラの原産地はエジプトやエチオピアなどアフリカ北東部と考えられていて、エジプトでは紀元前から栽培されていました。アメリカへは18世紀に伝わり、19世紀になってから栽培が行われるようになったそうです。日本へは幕末にアメリカから入ってきましたが、一般家庭の食卓に並ぶようになったのは1970年頃から。それまではおもに花を鑑賞するのが目的で、第二次大戦中は完熟した種子をコーヒー豆の代用にすることもあったそうです。<br><br>九州産のオクラを旬の時期に手早く冷凍加工しました。使いやすいスライスのバラ凍結です。冷凍のまま、ボイル、煮込み、炒めなど色々な料理にお使い下さい。 | なし |
| 6 | | 27品目不使用<br>トーニチ<br>七夕デザート<br>星のソーダゼリー | 『6月8日締め切り』<br> | 35g | 個 | 夏らしさをイメージした爽やかなソーダ味のゼリーにお星様をイメージしたナタデココを使用し、七夕を表現したデザートです。鉄分を強化しています。フィルムデザインは全部で6種類あります。<br>※フィルムデザインは1ケースにランダムに入っているので、選択出来ません。 | なし |
| 7 | | トーニチ<br>星型杏仁豆腐<br>ミックス | 『6月8日締め切り』<br> | 1kg | kg | 星の形が可愛らしい白とオレンジの杏仁豆腐です。シロップは全量使用出来ますので、フルーツやヨーグルトと和えて、美味しく召し上がれます。（固形量650g） | 乳<br>大豆<br>オレンジ |

### 星がいっぱい！七夕おすすめメニュー




ゆかりごはん
星ちらし蒲鉾と
おさかな麺のすまし汁
星型プレーンオムレツ
のオクラあんかけ
牛乳
星のソーダゼリー

### 旬の食材たっぷりメニュー




ごはん
冬瓜のみそ汁
あじ松葉開きフライ
なすの生姜醤油和え
牛乳
メロンゼリー

## ◎7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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | ○○の日におすすめ | 27品目不使用<br>金沢フード<br>国産タコボール | | 1kg | kg | 7月2日は『半夏生（はんげしょう）』です。半夏生とは雑節の一つで、夏至から数えて11日目にあたります。関西では豊作を祈ってタコを食べる習慣があります。これは、作物がタコの足のように、大地にしっかりと根を張ることを祈願するといった意味が込められているそうです。<br><br>岩手県釜石で水揚げされた、新鮮な水タコを使用。タコの色鮮やかな発色と、歯ごたえをお楽しみいただけます。カミカミ献立にもおすすめです。1個約8g。 | なし |
| 9 | | 27品目不使用<br>トーニチ<br>洋なしコンポート | | 約35g | 個 | 7月4日は『梨の日』です。青梨の代表的品種である二十世紀梨の一大産地・鳥取県東郷町が「7・4＝ナシ（梨）」の語呂あわせで制定しました。<br><br>厳選した洋なしを急速凍結した冷凍果実です。果肉はジューシーで甘くとろけるような食感のデザートです。 | なし |
| 10 | | 乳・卵不使用 地産地消 リニューアル！<br>県学給<br>野菜たっぷり<br>にいがたまめ天 | | 30g<br>50g | 個 | 7月23日は『天ぷらの日』です。二十四節気のひとつ「大暑（たいしょ）」は、暑さがもっとも激しくなる時期です。暑さにバテないように天ぷらを食べて元気に過ごそうという意味から、この日が「天ぷらの日」と制定されました。<br><br>物資委員会開発商品の『にいがたまめ天』がリニューアルしました！**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<br>大豆 |
| 11 | 旬の食材を給食に | 乳・卵不使用 地産地消<br>まきば<br>ピーマンの<br>肉詰めフライ | | 40g<br>50g<br>60g | 個 | ピーマンに、県産の豚肉を使用したふんわり肉だねを一つ一つ手作業で詰め、衣付けしました。凍ったまま、油で揚げていただくだけですので、調理が簡単です。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)」のパン粉を使用しているので、香ばしさとサクサクとした食感がお楽しみいただけます。 | 小麦<br>大豆<br>豚肉<br>鶏肉 |
| 12 | | 乳・卵不使用<br>ピアット<br>あじ松葉開きフライ<br>（鉄分強化） | | 40g<br>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す。また、鯵の漢字の由来は、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。<br><br>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。鉄分強化のバッ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 |
| 13 | | テーオー食品<br>冷凍国産<br>おろししょうが | | 100g | 袋 | 少量で手軽に使える、国産しょうがはいかがですか？<br>すりおろした国産（熊本県、千葉県他）のしょうがを冷凍パックした商品です。 | なし |
| 14 | | 27品目不使用 新商品！<br>トーニチ<br>メロンゼリー | | 40g | 個 | メロンは、古代ギリシャ語の「メーロペポーン」という言葉から生まれました。「メーロ」は「りんご」、「ペポーン」は「ひょうたん」という意味です。これが英語圏に入って「メロン」となりました。<br><br>初夏が旬の果物、アンデスメロンをイメージしたゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。 | なし |
| 15 | おすすめ商品 | 理研ビタミン<br>冷凍海藻　そのまま手軽に<br>美ら海もずく | | 500g<br>1kg | 袋<br>kg | 沖縄県のきれいな海で育ったもずくです。素材のおいしさを生かし味付けしていませんので、シャキシャキとした食感が楽しめます。塩抜き・洗浄が不要で解凍してそのまま使えるので手間がかからず便利です。スープや味噌汁、サラダや天ぷらなどいろいろなメニューにお使いください。 | なし |
| 16 | | 乳・卵不使用 地産地消<br>マメックス<br>新潟県産大豆使用<br>冷凍サイコロ豆腐 | | 1kg | kg | サイコロサイズにカットした冷凍豆腐で、型崩れが少ないので、味噌汁や麻婆豆腐などの大量調理に適しています。新潟県産エンレイ大豆を100%使用し、凝固剤はにがり100%で仕上げた絹豆腐です。凍ったままの状態で汁やタレに入れ、調理しながら解凍してください。 | 大豆 |

### 美ら海もずく使用 おすすめレシピ ～カラフルもずく丼～

【材料（1人分）】

冷凍海藻
- 美ら海もずく 40g
- 玉ねぎ 25g
- にんじん 20g
- ピーマン 20g
- ホールコーン 15g
- しょうが 3g
- 豚ひき肉 30g
- サラダ油 3g
- （A）こいくちしょうゆ 6g
- （A）みりん 3g
- （A）三温糖 2g
- （A）酒 1g
- （B）片栗粉 1g
- （B）水 5g
- ごはん 180g

【作り方】

①美ら海もずくは解凍しておく。
②たまねぎ、にんじん、ピーマンは粗みじんにする。しょうがはみじん切りする。
③鍋に油を熱し、豚ひき肉・しょうがみじん切りを入れて炒め、②の残りの材料を入れさらに炒め、（A）の調味料で味付けをする。
④ホールコーン、①を入れ味をなじませるようにひと煮立ちさせ、（B）でとろみをつける。
⑤どんぶりにご飯を盛り付け、上に④をかける。

※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。