



◎12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	献立例
クリスマスにおすすめ	乳・卵不使用 ココロ スターポーク ミンチカツ		40g 50g 60g	個	国産の豚肉と玉ねぎで作った、楽しい星形のミンチカツです。ミンチカツですので、パン献立はもちろん、米飯献立でもしっかり主食としてご利用いただけます。お好みのソースでお召し上がりください。	小麦 大豆 豚肉	クリスマスおすすめメニュー 雪のポンデドーナツ 牛乳 オムライスシート スターポークミンチカツ チキンライス 野菜スープ
	乳・卵不使用 アルファー食品 ドライミックス チキンN		1kg	kg	お米と合わせて炊飯するだけで、簡単に子供たちに人気のチキンライスが出来上がります。おcaずに合わせやすいように薄味で自然な味付けに仕上げています。精白米7kgに対して本品1,120gを使用します。通常の水加減にさらに1.3ℓ加えて炊き込んで下さい。	小麦 大豆 鶏肉	
	キューピー スノーマン オムライスシートSR		400g (10枚)	袋	卵は、たんぱく質、脂質、鉄、ビタミンなどの栄養素がバランスよく含まれています。特に卵のたんぱく質はとても質がよく「たんぱく質の王様」と呼ばれています。また、卵黄の部分には、記憶力や学習に深く関係している「レシチン」が含まれていて、食べると学習能力が向上するといわれています。 円形(直径約18cm)に焼いた、やや甘めのオムライス用薄焼き卵です。	卵・小麦 大豆・鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン	チキンライス ちらし蒲鉾入り 野菜スープ スターポーク ミンチカツ オムライスシート 牛乳 雪のポンデドーナツ
	27品目不使用 カネ上 星ちらし蒲鉾 雪だるまちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、12月は星と雪だるまです。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。黄色はかぼちゃ、桃色はトマトで色づけしています。星は約580枚入り、雪だるまは約600枚入り。	なし	
	三島食品 スライス人参(星)		70g	袋	人参の鮮やかな赤いオレンジ色は、ベータカロテンと呼ばれている色素で、私たちの体の中でビタミンAに変わります。ビタミンAはひふやのどの粘膜を健康に保つ働きがあります。 タイ産の人参を星型にスライスし、冷凍しました。様々なお料理の彩りにオススメです。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	冬至献立おすすめメニュー はちみつゆづゼリー 牛乳 小松菜のおかか和え かぼちゃのそぼろあんかけ ごはん けんちん汁
	エスピー・フードシステムズ 雪のポンデドーナツ (Ca・Fe)		『11月15日締め切り』 35g	個	もちもちした食感のドーナツに甘いグレースをかけました。カルシウム、鉄分を強化しています。雪のイメージの印刷袋のクリスマス～冬期限定の商品です。	乳 卵 小麦 大豆	
	27品目不使用 トニチ MerryChristmas いちごのデザート		『11月16日締め切り』 40g	個	クランベリーの名は蕾(つぼみ)の形が鶴(クラン)の頭に似ているところから付けられたといわれています。 いちご果汁と酸味のあるクランベリー果汁でクリスマスカラーの『赤色』を表現した鉄分を強化したゼリーです。フィルムデザインは6種類あり、カップ側面にはクリスマスの由来がプリントされています。 ※フィルムデザインはランダムに入っておりますので、選択は出来ません。	なし	
	冬至に トミイチ かぼちゃ ひと口サイズ		冬至 500g	袋	冬至には「ん」のつく食べ物を食べると病気になるらず、長生きするといわれています。かぼちゃは「なんきん」とも呼ばれ、全国的に食べる所が多いのですが、うどんやれんこんを食べる所もあります。 北海道産のかぼちゃを食べやすく約2.5cm幅でカットしました。煮物やスープ等にご使用下さい。1個約15g～25g。	なし	ごはん けんちん汁 かぼちゃの そぼろあんかけ 小松菜のおかか和え 牛乳 はちみつゆづゼリー



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
9	新商品! 旬の食材を給食に 海の森 メヒカリドレス		100尾	袋	メヒカリはアオメエソという魚の俗称で、目が大きく青緑色に輝いている特徴から“メヒカリ”の名がついたといわれています。成魚は20センチほどに成長し、本州中部沿岸から東シナ海の比較的深い海に生息しています。 宮崎県産のメヒカリのドレスです。唐揚げや南蛮漬けにおすすめです。1尾約5～9g。	なし	旬の食材 たっぷり メニュー
10	地産地消 アムズ 新潟県産 体菜水煮(カット)		1kg	kg	体菜とは明治の初期に政府が奨励品種として中国から輸入したもので、冬季に青物が欠乏する雪国で漬け菜として今でも作られています。 新潟県長岡市産の原料を使用した食べやすい大きさにカットした体菜の水煮です。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。	なし	モチクリーム アイス 牛乳 煮菜 メヒカリの 南蛮漬け
11	乳・卵不使用 堀川 学校給食用 さつま揚げ		50g	個	無リンのすり身を使用し、卵・小麦・乳を使用せずに製造した揚げ蒲鉾です。カルシウムを添加しています。	大豆	ごはん 大根の みぞ汁
12	乳・卵不使用 丸和油脂 いかボール		1kg	kg	イカには非常に多くの種類があり、日本近海でも80種類以上が生息しているそうです。大きく分けると、スルメイカなど甲が無く細長いペン状の「ツツイカ類」と、カミナリイカなど甲がある「こういカ類」の仲間に分けられます。日本近海で最も多く漁獲されているイカはこのスルメイカです。 胴の部分をすり身に、ゲソの部分をみじん切りにしたするめいかを使い、ソフトな中にも噛み応えのある絶妙の口当たり。	小麦 大豆 いか	ごはん 大根のみそ汁 メヒカリの南蛮漬け 煮菜 牛乳 モチクリームアイス
13	ヤマガタ食品 合鴨葱団子 (国産玉葱使用)		1kg	kg	合鴨肉と鶏肉をベースとしたひき肉に鴨肉と相性の良いねぎをあわせました。揚げずに蒸しているため、そのまま煮込み料理やうどんの具など、アイデア次第でさまざまな用途にご利用いただけます。1個約8g。	乳 卵 小麦 大豆 鶏肉	寒い日におすすめ ほかほか メニュー
14	乳・卵不使用 期間限定! シマダヤ デミほうとう		250g × 4個	kg	ほうとうは小麦粉でつくる平打ち麺と野菜を味噌仕立てのだしで煮込んだ山梨県を代表する郷土料理です。季節の野菜をどっさり入れて、生麺をそのまま具材と一緒に煮込むので、汁にとろみがついて冷めにくいのが特徴です。 ハーフカットの冷凍ほうとうですので、のびにくいだけでなく、食べやすく、盛り付けもしやすくなっています。とろみもついていますので、使いやすい1品です。	小麦	減塩アラ! 牛乳 白和え
15	新商品! エスピー・フードシステムズ モチクリームアイス (バニラ)		40g	個	代表的な菓子の大福をモチーフにして子どもの大好きなアイスクリームに仕上げました。国産もち米100%で作ったふわふわのお餅で、濃厚な生クリームとホイップクリームで作ったラクトアイスを包んでいます。独自製法のお餅は、求肥とは違ったコシのある食感です。冷凍状態でも固くならないお餅を使用しています。	乳 大豆	ごはん おでん
16	乳・卵不使用 おすす ブンセン 減塩アラ!		8g	個	通常品ののり佃煮「アラ!」の塩分を約30%カットした、化学調味料・保存料・着色料無添加ののりつくだ煮を小袋に詰めました。1個の食塩相当量は約0.3gです。	小麦 大豆	ごはん おでん 白和え 牛乳 減塩アラ!

※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。