



◎4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 羽二重豆腐 花がんも		1kg	kg	「がんもどき」の材料は、もともとは豆腐ではなく、こんにやくだったといわれています。味が雁の肉に似ていることから「雁擬(がんもどき)」の名がついたという説があります。 豆乳とおからから造った花形のがんもどきです。小さくかわいらしい形が華やかさを加える一品です。1個約7g。	大豆	お祝い献立 おすすめメニュー
2	祝 お祝い献立におすす め 27品目不使用 スズヒロシーフーズ やさしい海の 祝なるとスライス		160g	本	無リンのすり身を使用した、学校給食専用開発の商品です。なんと「の」字を「祝」にしました。3mm幅のスライスタイプです。1本約65枚スライス。	なし	
3	27品目不使用 カネ上 桜ちらし蒲鉾		1kg	kg	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ています。約450枚入り。	なし	
4	乳・卵不使用 トーニチ お祝いケーキ (米粉と豆乳)		30g	個	『3月8日締め切り』 乳・卵・小麦不使用のストロベリーケーキです。米粉と豆乳で作ったスポンジケーキとストロベリークリームを3層に重ね、上には苺のフレークをトッピングしました。	大豆	 ちらし寿司 花がんもの含め煮 アスパラ菜のごま和え 牛乳 お祝いデザート ももと青りんごのゼリー
5	乳・卵不使用 トーニチ お祝いデザート (ももと青りんごのゼリー)		50g	個	『3月8日締め切り』 お祝いにピッタリの華やかな2層のゼリーです。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ています。フィルムデザインは6種類あり、ランダムに入っているので選択出来ません。	ももりんご	
6	楽しい給食 QBB 型抜きチーズ M78ウルトラマン ハローキティ		各10g	個	新1年生が喜ぶ、楽しい給食におすす め めです！ お子様向けに開発した、ウルトラマンの形、ハローキティの形に型抜きできるプロセスチーズです。	乳	 「良い歯の日」 おすすめメニュー
7	良い歯の日におすす め 27品目不使用 理研ビタミン ヘルシーファーム かわわかめご飯の素		480g	袋	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。 コロコロした食感の茎わかめとわかめが入ったソフトタイプのわかめご飯の素で、「噛む」ことを意識させ食育に繋がられる商品です。調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、素材の風味を生かしています。	なし	
8	27品目不使用 南かやべ漁業協同組合 焙煎昆布		3g	個	昆布は「よろこぶ」のこぶにも通じ、おめでたい縁起物としてよく食べられています。カルシウムや鉄などのミネラルがたっぷりあり、私たちの体の血や肉になる食品の一つです。 北海道函館市(旧南茅部町)産の真昆布を特殊な機械で焼き上げました。味付けや保存料は一切使用しておりません。昆布のミネラル等を摂取出来ます。	なし	かわわかめご飯 すまし汁 甲イカの照り焼き ごぼうサラダ 牛乳 焙煎昆布

◎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	献立例
9	乳・卵不使用 ニチレイ 安心逸品 国産あじ入りさんがCa		40g 60g	個	あじは海の深さ2メートルから150メートルくらいの広い範囲に生息しています。大きいものは40センチにもなるそうです。「あじ」という名前は、「味がよい」ことから付けられたといわれています。 国産のあじのすり身に国産の玉ねぎ、にんじん、ごぼう、ねぎ、たけのこを入れました。味付けには味噌、醤油を中心に千葉県房総半島の郷土料理といわれる「あじのさんが」風に仕上げました。不足しがちなカルシウムを加えています。	小麦 大豆 豚肉	旬の食材 たっぷり メニュー 手作り にんじんゼリー 牛乳 ぜんまいの 炒め煮 あじ入りさんが ごはん ジャがいも のみそ汁 ごはん じゃがいものみそ汁 あじ入りさんが ぜんまいの炒め煮 牛乳 手作り にんじんゼリー
	マルヒ食品 国産冷凍 ポイルあさり		500g	袋	あさりの中には栄養素がたくさん含まれています。鉄や亜鉛などのミネラルが豊富で、貧血の予防に効果的です。一年を通して食べられるあさりですが、最もおいしい旬の季節は産卵を迎える春と秋です。 新鮮なあさりの貝殻を外し、パックした状態でポイルしました。エキスが詰まっていますので、袋から出して煮汁ごとお使いください。	なし	
	地産地消 津南町森林組合 雪下人参ペースト		1kg	kg	雪下ににんじんとは、秋に収穫するにんじんを3メートルもある雪の下で3か月間冬を越させ、3月から4月に収穫するにんじんのことをいいます。にんじんは寒い土の中では葉や茎の栄養分を根に戻し、蓄えようとします。これによって味が甘くまるやかにになります。春限定のおいしいにんじんです。 春先のわずかな期間しか採れない雪下人参を、加工・長期保存が可能なレトルトパックにしました。	なし	
	アムズ 国産ぜんまい水煮 (カット)		1kg 固形 800g	kg	国産の太さがあり、乾燥のしっかりとしている良質の原料を使用し、水煮にしました。使いやすいカットタイプです。	なし	
	乳・卵不使用 地産地消 まきば ピーマン入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	『4月特別価格』 ピーマンはももとは辛いとうがらしが品種改良されたものです。ビタミンCが多く、ピーマン4個で一日に必要なビタミンCをとることができます。 国産の豚・鶏の合挽肉に細かくカットしたピーマンを練りこんだメンチカツです。ジューシーな肉だねとピーマンの風味と食感をお楽しみいただけます。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)」のパン粉の香ばしさとサクサクとした食感が特徴です。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	
	乳・卵不使用 地産地消 まきば 雪むろじゃがいも コロッケ		40g 50g 60g	個	魚沼の雪室で貯蔵し、氷温熟成させた雪むろじゃがいもを使用したコロッケです。雪むろ保存することにより、通常3%ほどの糖分が約10%まで高まり甘みが増します。滑らかなじゃがいもの食感をお楽しみいただけるコロッケで、焼いたパンを粉砕して作った「焙焼式(ばいしょうしき)」パン粉のサクサクとした食感と香ばしい風味がおいしさを引き立てます。	小麦 大豆 豚肉 ごま	
	数量限定 日興食品 ポンカン・シラップづけ (ホール&ブロークン)		1号缶	缶	ポンカンを漢字表記すると「椪柑」、又は「凸柑」と書きます。ポンカンの“ポン”は原産地インドの都市ポーナ(Poona)からとったといわれています。 国産のポンカンのシロップ漬け缶詰です。ホールとブロークンの混合となります。みかんの代用としてオススメです。 ※数量限定のため、無くなり次第終了となります。	なし	
	カネ上 27品目不使用 GK丸白かまぼこ 3mmスライス		500g	袋	作業の効率化におすすめです。 白色の板なし蒲鉾を3mm幅にスライスしました。いろんな献立の素材や具材に幅広くご使用いただけます。	なし	
	新進 チルドじゃがいも スノーマーチ (ホールS・ダイス)		1kg	kg	作業の効率化におすすめです。 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、ホールは煮込み料理にもおすすめです。	なし	

※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。