



◎6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
1	乳・卵不使用 地産地消 県学給 えちごのまめコロ		55g 70g	個	6月4日～10日は、歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発し、歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進に寄与することを目的とした『歯と口の健康週間』です。 物資委員会開発商品です。新潟県産大豆をたっぷり使用したヘルシーなコロックです。原料にこだわり新潟県産大豆、国産豚肉と国産野菜を使用しました。凍ったまま、170～180℃の油で5分程度揚げてください。	小麦 大豆 豚肉	歯と口の健康週間 おすすめメニュー
2	乳・卵不使用 新商品! トーニチ イカメンチ (カレー味)		40g 50g	個	いかを使用した海鮮フライをカレー味に仕上げました。いかの歯ごたえが、かみかみメニューにぴったりです。	小麦 大豆 いか	
3	27品目不使用 理研ビタミン ヘルシーファーム かむわかめご飯の素		480g	袋	コリコリ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	ごはん わかめのみぞ汁 えちごのまめコロ ひじきサラダ 牛乳 カレーパリッシュ
4	27品目不使用 リニューアル! カセイ食品 カレーパリッシュ		5g	個	カシューナッツを抜き、特定原材料27品目不使用にリニューアルしました！国産のかたくちいわしをカレー風味にしました。カレーの風味が食欲を増進させます。	なし	
5	27品目不使用 トーニチ 歯と口の健康週間 レモンゼリー		40g	個	『5月10日締め切り』 レモンゼリーの中に歯を丈夫にするための噛み応えある『ナタデココ』を入れ、カルシウム、ビタミンCを強化しました。フィルムには『歯と口の健康週間』をイメージしたイラストが6種類あり、表面にはクイズが、裏面には答えが書いてあります。カップには『歯と口の健康週間』についてプリントしてあります。 ※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	サミット献立 おすすめメニュー ～韓国～
6	乳・卵不使用 トーニチ 国産小いわし 梅の香揚げ		1kg	kg	6月6日は『梅の日』です。『昔、晴天が続く、作物が育たず、田植えもできず人々が困り果てていた時、6月6日、神様のお告げにより、梅を賀茂別雷神(かもわけいかづちのかみ)に奉納して祈ったところ、たちまち雷鳴とともに大雨が降り、五穀豊穡をもたらしました。』この話が、宮中の日記「御湯殿の上の日記」に記されていたことから、その故事にちなみ、紀州梅の会が6月6日を『梅の日』と決めました。 瀬戸内海で育った新鮮なかたくちいわしを使用し、乾燥梅肉を配合したパン粉で衣付けた、ほのかな梅の香りを楽しめるフライです。 ※漁獲時期等により原料に個体差がある為、1kgあたりの入り数は80尾以上となります。	小麦	
7	★地産地消品特売 乳・卵不使用 地産地消 トーニチ 新潟県産白桃使用 ピーチゼリー		40g	個	6月特別価格 特別価格でご用意致します。 新潟県(新潟・三条・加茂市)産の白桃ストレート果汁を使用したピーチゼリーです。地産地消メニューにおすすめです。	もも	ごはん キムチチゲ 海鮮チヂミ ナムル 牛乳
8	乳・卵不使用 地産地消 トーニチ 新潟県産ルレクチェ使用 ルレクチェゼリー		40g	個	6月特別価格 特別価格でご用意致します。 新潟県産ルレクチェの果肉とピューレを使用したゼリーです。ビタミンCを強化しています。地産地消メニューにおすすめです。	なし	

◎6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 カセイ食品 白身魚フリッター 		約20g × 50個	袋	イギリスの国民食、フィッシュ&チップスは白身魚のフライにフライドポテトが添えられた料理で、好みに合わせて塩や、ソースなどを付けて食べます。 衣に沖アミとアオサを配合した、冷めてもふっくらとした食感がお楽しみいただけるフリッターです。製造工程でプリフライを行っているため、焼き調理も可能です。	小麦	サミット献立 おすすめメニュー ～イタリア～
10	乳・卵不使用 SD食品 海鮮チヂミ 		50g 60g	個	日本ではチヂミと呼ばれる料理、韓国では「ジョン(煎)」や「ブッチング」という呼び方が一般的で、チヂミというのは韓国の東側でそう呼ばれることが多いようです。チヂミ(ジョン)には、生地に使われる材料や一緒に焼かれる具によって様々な種類があります。 国産野菜(ニラ、キャベツ)、イカ、タコを使用した海鮮チヂミです。国産小麦粉を使用したチヂミ専用ミックス粉を使用しており、冷めても柔らかくボリュームのある生地が特長です。	小麦 大豆 いか さば 鶏肉	
11	乳・卵不使用 ピアット ラビオリ(プレーン) 		1kg	kg	ラビオリは小麦粉を練って薄くのばした生地の中に、挽き肉と野菜のみじん切りを入れて包んだパスタの一種です。 国産小麦粉を使用したもちりとした食感の皮に豚肉、玉ねぎなどの具材を詰められたラビオリです。	小麦 豚肉	米粉パン ストラッチャテッラ
12	ニチレイ 北海道産 シューtring カットポテト 		800g	袋	フライドポテトは、アメリカではフレンチフライと呼ばれています。 北海道産のフライドポテトに適するじゃがいもを使用し、ファーストフードでおなじみの細切りカット(シューtring)のフライドポテトにしました。	なし	米粉パン ストラッチャテッラ (かき玉スープ) ラビオリの トマトソース掛け ズッキーニの スカパーチェ (南蛮漬け) 牛乳
13	乳・卵不使用  まきは 新潟県産豚肉使用 キャベツ入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	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。 鶏肉と県産豚肉を使用した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)」のパン粉を使用しており、揚げた際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	旬の食材 たっぷりメニュー
14	水戸冷凍 バラ凍結 ささがきごぼう		500g	袋	ごぼうは中国では、漢方薬として利用されています。食物繊維が多く、おなかの中を掃除して便秘を防ぎます。細く長く育つため、「縁起がよい」として正月のおせち料理に使われます。 国産のごぼうをささがきにし、冷凍しました。バラ凍結ですので、必要量を使用でき、おすすめです。	なし	ごほうサラダ キャベツ入り メンチカツ
15	マルヒ食品 冷凍国産 4色カラーピーマン スライス		500g	袋	ピーマンは夏が旬の野菜です。6月から9月に畑でよく育ちます。もともとは辛いというが品種改良されたもので、最近出回っているのは、大きくて甘味があります。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。ピーマンのビタミンCは加熱しても壊れにくいのが特徴です。また、カロテンも豊富で、食べて吸収されると体の中でビタミンAになります。 宮崎県産の新鮮で甘みのあるカラーピーマンを使いやすいバラ凍結にしました。バラ凍結ですので、必要量を使用でき、おすすめです。	なし	ごはん 野菜 スープ
16	テーオー 冷凍国産 おろしにんにく		100g	個	にんにくは日本にはインド、中国を経て飛鳥～奈良時代に伝わり、西暦400年頃の古書『古事記』にはすでに、にんにくの利用が記されているそうです。 国産のすりおろしにんにくを冷凍しました。	なし	ごはん 野菜スープ キャベツ入り メンチカツ ごほうサラダ 牛乳

※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。