



◎4月の献立に~おす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
お祝い献立におすすすめ	乳・卵不使用 羽二重豆腐 花がんも		1kg	kg	「がんとどき」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(がんとどき)」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とどきです。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	お祝いメニュー おすすすめ献立 さくらのジュレ 牛乳 花がんとどき 鶏肉の煮物 ちらしずし すまし汁
	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	
	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。 桃色はトマトで色づけています。約450枚入り。	なし	
	トーニチ お祝いケーキ ストロベリー・チョコレート		各 30g	個	『3月6日締め切り』 ストロベリーはふんわり柔らかなスポンジとシャンティ(クリーム)を3層に重ね、上層は果肉入りのストロベリーナバージュで仕上げました。 チョコレートはふんわり柔らかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、削りチョコをトッピングしました。	乳 卵 小麦 大豆	ちらしずし 桜ちらし蒲鉾入り すまし汁 花がんとどき 鶏肉の煮物 牛乳 さくらのジュレ
	27品目不使用 トーニチ お祝いデザート さくらのジュレ		50g	個	『3月6日締め切り』 お祝いにピッタリな桜のフレーバーを使ったゼリーです。鉄分を強化しています。	なし	
	乳・卵不使用 カセイ食品 おさかなナゲット		20g × 50個	袋	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。 国産のあじを使用し、かわいいお魚の形にしたナゲットです。カレー味なので、あじ特有のにおいも無く、美味しくお召上がりいただけます。1個約2.3mgの鉄分を配合しています。 170~180℃の油で揚げるか、200~220℃で約12分の焼き調理でもおいしくお召上がりいただけます。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	見て楽しい 新入学生が喜ぶ献立 型抜きチーズ 牛乳 キャベツの風味和え おさかなナゲット ごはん みそ汁
	QBB 型抜きチーズ アルファベット		9g	個	チーズは、今から約1400年前の飛鳥時代に日本に伝えられたといわれています。日本で最初につくられたチーズを「蘇(そ)」といいます。高級食材として神様に捧げられたり、薬として用いられたりして、口にできるのは天皇や貴族だけでした。そして蘇を発酵させたものは、醍醐(だいご)といわれていました。この醍醐がとてもおいしかったことから「これ以上ないおいしさ」という意味で醍醐味(だいごみ)という言葉が生まれました。 英語を身近に感じてもらえるよう開発された、アルファベットの形をしたプロセスチーズです。	乳	

◎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
8	27品目不使用 大島食品工業 ゴマなし ミニフィッシュ		5g	個	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。 国産のカタクチイワシの稚魚を味付け乾燥しました。よく乾燥されているので食べやすく、ポリポリおいしくカルシウムの補給ができます。「ミニフィッシュ」のゴマなしタイプなので、ゴマアレルギーを気にせずお使いいただけます。	なし	珈琲牛乳の日 おすすめ献立 
9	27品目不使用 大島食品工業 ミルメークコーヒー 液体・顆粒8g		〈液体〉 12.5g 〈顆粒〉 8g	個	4月20日は『珈琲牛乳の日』です。森山乳業が1923年(大正12年)4月20日に東海道線国府津駅にて販売を開始したことを記念して、認定されました。 牛乳に溶かすだけでおいしいコーヒー牛乳ができあがります。牛乳嫌いの子にもおいしく牛乳を飲んでいただけます。 パック牛乳にも使いやすい液体タイプは、カルシウム、ビタミンB1、B2、C配合しています。 湿気に強く、溶けやすい顆粒状のミルメークは、ほど良い甘さに仕上げ、カルシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、C配合しています。	なし	
10	乳・卵不使用 ヤマガタ食品 若竹しのだタレ付 (乳・卵抜き)		40g	個	たけのこは竹の赤ちゃんです。私たちが食べているのは竹の茎の部分で、茎はとても成長が早く、一日に10センチ以上も伸びます。冬の間はじっと土の中で春になると土から顔をだし、一気に成長するのです。まさに春の恵みです。 鶏ひき肉にカットしたたけのこを合わせて、油揚げに詰め、甘辛い醤油ダレと一緒に真空パックにしました。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	米粉パン 春野菜たっぷり コンソメスープ 照り焼きチキン コールスローサラダ 牛乳 ミルメークコーヒー
11	マルヒ食品 国産冷凍ニラ 3cmカット IQF		1kg	kg	長崎県諫早干拓地でのハウス栽培、独自の栽培技術により生育した、緑色の鮮やかな原料のみを3cmにカットし、冷凍しました。パラ凍結なので、使用したい分だけ使用でき、便利です。	なし	旬の食材 たっぷり献立 
12	27品目不使用  トーニチ 越後姫ゼリー		40g	個	いちごは江戸時代にオランダから伝えられました。いちごにはビタミンCがたくさん含まれています。みかんの2倍もあり、5粒から6粒で一日分のビタミンCがとれるほどです。ビタミンCは、体の抵抗力を高め、風邪の予防にもよい栄養素です。 新潟県産の越後姫いちごを使用しています。いちごペーストを30%使用しているので、いちごを食べているかのような果肉感のたっぷりの一品です。	なし	
13	乳・卵不使用 印南養鶏 照り焼きチキン		50g 60g	個	肉類の中で、世界で一番多く食べられているのが鶏肉です。にわとりは5000年前にインドで育てられていたものが広まり、日本へ伝わったそうです。当時は食用としてではなく、「太陽の象徴」として大切に育てられていましたが、江戸時代の終わり頃から食べられるようになりました。 国産鶏もも肉をじっくりと焼き上げて香ばしく仕上げ、甘辛い醤油風味のタレとともに真空パックにしました。	小麦 大豆 鶏肉	越後姫ゼリー  ぜんまいのナムル 若竹信田 ごはん  ニラ玉汁 
14	乳・卵不使用 サンビ サクッとこなに 国産コーン		40g 60g	個	どうもろこしには、もしやもしやとしたひげが付いています。このひげはめしべで、黄色い実の一粒に一本付いています。ですから、ひげがたくさんあるものには実がたくさん付いています。 国産コーンを使用したコロッケです。配合の50%以上がコーンですので、国産コーンをしっかり味わえます。	小麦 大豆	ごはん ニラ玉汁 若竹信田 ぜんまいのナムル 牛乳 越後姫ゼリー

※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。