

◎11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	アレルギー
1	乳・卵不使用 丸和油脂 骨まるごと鮭ボール		1kg	kg	11月11日は『鮭の日』です。「鮭」という漢字は魚偏に「圭」と書きます。その「圭」という形が、「圭＝十一＝十一」と書くことに因み、1988年頃、新潟県村上市が記念日として制定しました。 国内産鮭を使用。高温高圧水蒸気で骨をまるごとボールに加工していますのでカルシウム含有量が、610mg/100gと牛乳の約5.5倍の含有量となっています。 揚げ・蒸し・ポイル対応が可能です。1個約8g。	さけ
2	地産地消 アムズ 新潟県産 冷凍さといも(乱切)		500g	袋	11月15日は『女の神ごと』です。この日は男性が台所に入って炊事をし、女性は上座に座ってゆっくりします。この日は「油祝い」といって油気のあるものを食べる習慣があり、主に野菜のたくさん入ったけんちん汁を作ります。大鍋に大量に作ったけんちん汁を囲炉裏にかけ、「霜先の薬喰い」といいながら熱々を食べます。 新潟県産の里芋『帛乙女』を乱切りにし、冷凍しました。	なし
3	27品目不使用 アルファ食品 あつという米 (アルファ化赤飯)		1kg 7kg 10kg	kg	11月23日は『お赤飯の日』です。古来より日本人の慶びの食事に、ハレの日の食卓に欠かせなかったお赤飯の歴史と伝統の継承を目的として、赤飯文化啓発協会が勤労感謝の日の11月23日を感謝の気持ちを含めて『お赤飯の日』に制定しました。 回転釜、縦型炊飯器、連続式炊飯器、スチコン等の設備で炊飯が可能です。洗米と漬け置きが不要なので負担が軽減でき短時間で調理可能です。国産のもち米・うるち米・小豆を使用し、子ども達にも安心安全な食材で赤飯に仕上げました。 ※ごま塩は付いておりませんので、別途ご注文をお願い致します。	なし
4	乳・卵不使用 地産地消 県学給 野菜たっぷり にいがたまめ天		30g 50g	個	『にいがたパッケン2014』P12の『おばけのてんぷら』の野菜天丼におすすめです。天丼は作りたいけど、てんぷらから作るの・・・という時にご活用いただけます。 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 大豆
5	乳・卵不使用 まきば レンコン入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	国産の豚肉と国産の鶏肉の合挽肉にカットしたレンコンを練りこんだメンチカツです。ジューシーな肉だねとレンコンの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」のパン粉の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 鶏肉
6	乳・卵不使用 地産地消 県学給 新潟県産 ル レクチエタルト		30g	個	果皮が黄色い「ル・レクチエ」は、1880年代にフランスのオルレアンで育成された西洋梨です。日本では、1903年(明治36年)頃に新潟県の小池氏が導入したのが始まりです。しかしル・レクチエは栽培が難しく、長い間、細々と栽培され地元だけで消費され、その後、栽培技術が向上し、平成になると生産量が増加しました。 平成26年度物資委員会開発商品です。新潟県産のル レクチエを使用したジャムをサクサクのタルトに乗せました。	小麦 大豆
7	乳・卵不使用 トーニチ 果物の恵み 林檎のジュレ		50g	個	『11月特別価格』 国産りんごの果肉汁をふんだんに使用した2層ゼリーです。上層はりんご果肉をたっぷり使用し、下層は果汁をたっぷり使用した、こだわりの1品です。	りんご

**仙台製使用
おすすめレシピ
～油麩丼の具～**
にいがたパッケン2017より

- 【材料(1人前)】
- 油麩 8g
 - たまねぎ 40g
 - 卵 55g
 - グリーンピース 2g
 - 砂糖 1.5g
 - みりん 1.2g
 - 薄口醤油 5g
 - さば節(だし用) 1g
 - 水 25g
 - 塩 0.4g
 - 片栗粉 1g

- 【作り方】
- 油麩はぬるま湯で戻す。
 - たまねぎは千切りにし、グリーンピースは下ゆでしておく。
 - さば節でだし汁をとる。
 - だし汁でたまねぎを煮込み、油麩を加え調味する。
 - 水溶性片栗粉でとろみをつける。
 - 溶き卵を3回位に分けて加え、卵とじにする。
 - グリーンピースを散らして仕上げる。

**赤飯を食べる日
ご紹介**

『お赤飯の』日以外にも11月にはお赤飯を食べる日があります。それは、11月1日の『神迎えの朔日(かみむかえのついたち)』です。この日は神無月(10月)に出雲に出かけていた神様がそれぞれの神社に帰ってくるのをお迎えする「神迎えの日」で、この日には赤飯を炊いて食べる習慣があり、赤飯と一緒に神酒を供えて帰ってきた神様をお迎えします。

◎11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
8	★ 給食フェアで好評★ 乳・卵不使用 山形屋 仙台麩業務用 スライス14mm		250g	袋	油麩は、宮城県北部の登米地方に昔から伝わる食材で、小麦粉を練って、棒状にした生地を油で揚げて作ります。油麩丼は、肉を食べられない人のために、かつ丼の肉の代わりとして提供されたのが始まりとされています。 麩の生地を大豆油で揚げた「油麩」です。	小麦 大豆
9	理研ビタミン 冷凍海藻 そのまま手軽に 美ら海もずく		500g 1kg	袋 kg	もずくは、沖縄や佐渡でとれる海藻です。他の海藻にくっついて育つので「藻がくっつく」という言葉から「もずく」と呼ばれるようになりました。生産量は沖縄が日本で、全国の生産量の99%以上を占めています。 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
10	♡ カネ上 27品目不使用 ちらし蒲鉾 いちょう・紅葉		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、11月はいちょう、紅葉が登場です。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。 黄色はかぼちゃ、オレンジはにんじんで色づけています。 いちょうは約580枚、紅葉は約500枚入り。	なし
11	♡ おすすめ商品 27品目不使用 全学栄 救給カレー 150g		150g	個	成長期の子どものために安全で、おいしく栄養のバランスを考えたカレーライスです。温めずそのまま食べられます。アレルギー27品目を使用していません。 賞味期限は製造から3年です。 ※備蓄がございますが、大量注文の場合はリードタイム1ヶ月半いただく場合がございます。	非常用 なし
12	♡ 数量限定 日興食品 ポンカン・シラップづけ (ホール&ブローケン)		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ラップ漬け缶詰です。ホールとブローケ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
クリスマスケーキ 早期予約特別価格 注文締切 10月26日(金)〈通常注文締切 11月16日(金)〉						
13	クリスマスケーキ早期予約割引 トーニチ クリスマスケーキ ストロベリー チョコレート		30g	個	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、上面は果肉入りのストロベリーナパ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
14	トーニチ クリスマスケーキ 純生ロール ホワイト・チョコ		30g	個	ホワイトはふんわり柔らかなスポンジで乳脂肪42%の純生クリームを巻き込み、ラズベリーソースと粉糖をトッピングしました。 チョコはふんわり柔らかなココアスポンジで乳脂肪42%の純生クリームを使用したチョコクリームを巻き込み、チョコソースと粉糖をトッピングしました。	乳 卵 小麦 大豆
15	トーニチ 乳・卵不使用 クリスマスケーキ 米粉と豆乳		30g	個	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、上面には苺のフレークをトッピングしました。	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人前)】

美ら海もずく	40g
たまねぎ	25g
にんじん	20g
ピーマン	20g
ホールコーン	15g
すりおろししょうが	3g
豚ひき肉	30g
油	3g
(A)醤油	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。
- ③鍋に油入れて熱し、豚ひき肉・すりおろししょうがを入れて炒め、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、もずくと③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。



理研ビタミン株式会社

※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。