



◎10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	おすすめレシピ
1	乳・卵不使用 地産地消 ピアット 新潟県産豆腐入り しゅうまい		18g 30g	個	ピアットとマメックスのコラボ商品です。新潟県内産の大豆を使用した冷凍豆腐を原料に使用した、豆腐入りしゅうまいです。玉ねぎと豚肉を主体としたしゅうまいで食べ応えもあります。通常製造のしゅうまいよりも2割程度(100gあたり1.0g⇒0.8g)食塩相当量を抑えました。	小麦 大豆 豚肉	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; border-radius: 10px; background-color: #fff9c4;"> <p>仙台麩使用 おすすめレシピ ～油麩丼の具～ にいがたパッケン2017より</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; border-radius: 10px; background-color: #ffe0b2;"> <p>【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 かたくり粉 1g</p> <p>【作り方】 ①油麩はぬるま湯で戻す。 ②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。 ③さば節でだし汁をとる。 ④だし汁でたまねぎを煮込み、油麩を加え調味する。 ⑤水溶きかたくり粉でとろみをつける。 ⑥溶き卵を3回位に分けて加え、卵とじにする。 ⑦グリーンピースを散らして仕上げる。</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> </div>
2	乳・卵不使用 大関食品 エビフライ 伸ばしなし		21/25 16/20 13/15	尾	鮮度抜群のえびを使用した、えびの旨味が活かしたエビフライです。えびを伸ばさず握っているため食感と旨味が損なわれていません。卵と乳を使用していないアレルギー対応商品です。 21/25は約28g、16/20は約36g、13/15は約46gです。	小麦 大豆 えび	
3	乳・卵不使用 地産地消 県学給 えちごの 雪ん子たくあん		500g 1kg	袋 kg	新潟市赤塚産の大根を100%使用した美味しいたくあんを、食べやすく千切りにカットしました。カットの必要が無いので、作業効率アップにつながります。	小麦 大豆	
4	乳・卵不使用 山形屋商店 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。 麩の生地を大豆油で揚げた「あぶら麩」です。	小麦 大豆	
5	乳・卵不使用 新商品! 岩田醸造 減塩栄養強化みそ		1kg	kg	みそは、日本人の食生活には欠かせない調味料です。縄文時代にはどんぐりなどからつくったみそがあったともいわれています。みそには、がんや生活習慣病を予防したり、老化を予防したりする働きがあります。 減塩みそにカルシウムと鉄分を加え、日常の食生活から容易に取りやすくしたみそです。みそ汁一杯(みそ18g)からカルシウムの必要量の10%、鉄分で21%を補給することができます。また、塩分が通常の50%カットされています。	大豆	
6	27品目不使用 山忠 プチマリン		500g	袋	海藻の抽出物からつくられた低カロリーでカルシウム豊富なヘルシー食品です。今までにない食感で、熱を加えてもプチプチとした歯ごたえが残ります。	なし	
7	ハーゲンダッツ マルチパック 業務用 バニラ		75ml	個	マダガスカル産バニラビーンズを使用。乳牛の食む牧草にまでこだわったミルクを使用し、ハーゲンダッツ独自の技術により、リッチでクリーミーな味わいを実現しました。甘く豊かなバニラの香りをお楽しみいただけます。	乳 卵	
8	エスピーフードシステムズ ポンデドーナツ チョコがけ(Ca・Fe)		25g	個	もちもちした食感のドーナツにチョコをかけ個包装にしました。カルシウム、鉄分を添加しています。	乳 卵 小麦 大豆	

★ 学校給食フェアで好評でした



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	おすすめレシピ																										
9	乳・卵不使用 マメックス 新潟県産大豆使用 冷凍豆腐(ダイス)		1kg	kg	10月2日は「豆腐の日」です。「とう(10)ふ(2)」の語呂合せから、日本豆腐協会が平成5年(1993年)に決めました。 ダイスカットした冷凍豆腐で、味噌汁、麻婆豆腐に最適です。型崩れが少ないので、大量調理に適しています。主原料は新潟県産大豆100%で凝固剤はにがり100%で仕上げた冷凍の絹ごし豆腐です。	大豆	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #e0f0e0;"> <p style="text-align: center;">さといも使用 おすすめレシピ 鶏肉と冬野菜の 甘酢あえ</p> <p style="text-align: center;">にいがたパッケン2016より</p> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>【材料(1人前)】</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>鶏もも肉</td><td style="text-align: right;">25g</td></tr> <tr><td>A 醤油</td><td style="text-align: right;">1g</td></tr> <tr><td>A しょうが</td><td style="text-align: right;">0.2g</td></tr> <tr><td>B かたくり粉</td><td style="text-align: right;">3g</td></tr> <tr><td>乾燥大豆</td><td style="text-align: right;">4g</td></tr> <tr><td>C かたくり粉</td><td style="text-align: right;">1.5g</td></tr> <tr><td>さといも</td><td style="text-align: right;">20g</td></tr> <tr><td>れんこん</td><td style="text-align: right;">18g</td></tr> <tr><td>揚げ油</td><td style="text-align: right;">5g</td></tr> <tr><td>D 酢</td><td style="text-align: right;">2.5g</td></tr> <tr><td>D 砂糖</td><td style="text-align: right;">3g</td></tr> <tr><td>D 醤油</td><td style="text-align: right;">2.5g</td></tr> <tr><td>D 酒</td><td style="text-align: right;">1g</td></tr> </table> <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏もも肉は1.5cmの角切り、しょうがはみじん切り、れんこんは乱切りにする。 ②大豆は戻しておく。 ③鶏肉にAで下味をつける。 ④さといも、れんこんは素揚げにする。 ⑤の鶏肉にBのかたくり粉を、②の大豆にCのかたくり粉をまぶして揚げる。 ⑥Dで甘酢だれをつくり、④とあえる。 </div>	鶏もも肉	25g	A 醤油	1g	A しょうが	0.2g	B かたくり粉	3g	乾燥大豆	4g	C かたくり粉	1.5g	さといも	20g	れんこん	18g	揚げ油	5g	D 酢	2.5g	D 砂糖	3g	D 醤油	2.5g	D 酒	1g
鶏もも肉	25g																																
A 醤油	1g																																
A しょうが	0.2g																																
B かたくり粉	3g																																
乾燥大豆	4g																																
C かたくり粉	1.5g																																
さといも	20g																																
れんこん	18g																																
揚げ油	5g																																
D 酢	2.5g																																
D 砂糖	3g																																
D 醤油	2.5g																																
D 酒	1g																																
10	27品目不使用 丸和油脂 いわしボール		1kg	kg	10月4日は『いわしの日』です。「1(イ)」「0(ワ)」「4(シ)」の語呂合わせから、いわし普及協会が平成元年(1989年)にイベントを開催したのが由来とされています。 国産生いわしをすり身にして作っています。鮮度抜群のいわしを生で加工しているので、とびきりの味と香りです。1個約8g。	なし																											
11	27品目不使用 お買得 トーニチ ブルーベリーゼリー		40g	個	『10月特別価格』 10月10日は目の愛護デーです。目の愛護デーは元々、1931年に失明予防の運動として、10月10日を「視力保存デー」と定め、毎年活動を始めたのがきっかけです。そして、1938年から1944年までは、9月18日を「目の記念日」としましたが、1947年に再び10月10日を「目の愛護デー」と決めました。 国産のブルーベリーピューレを使用し、熟した甘いブルーベリーをイメージしたゼリーです。100gあたりカルシウム105mg、鉄4mg、ビタミンC100mgを強化しています。	なし																											
12	乳・卵不使用 アムズ 車麩カツ(プレーン)		40g	個	2004年10月23日は新潟中越地震の発生日です。 車麩カツは、新潟中越地震からの『復活』という願いが込められ、新潟県旧山古志村で生まれたアイデア料理です。下味を付けた車麩に、食感の良い「新潟県産米パン粉」をブレンドした衣を付けました。	小麦 大豆																											
13	乳・卵不使用 トーニチ Happy Halloween (カボチャプリン)		40g	個	『9月27日締め切り』 ハロウィンは古代ケルト民族の秋の収穫祭に由来しているといわれています。古代ケルト民族の一年の終わりは10月31日で、この夜には死者の霊が親族を訪ねたり、悪霊が降りてきて作物を荒らしたりすると信じられていました。やがてそれが、秋の収穫を祝い、悪霊を追い出す祭りになったのだそうです。 北海道産かぼちゃペーストを15%使用した、かぼちゃ素材本来の美味しさが味わえるプリンです。食物繊維と鉄分を強化しています。フィルムデザインは6種類あり、カップ側面にはハロウィンの由来をプリントしています。 ※フィルムデザインは1ケースにランダムに入っているため選択は出来ません。	大豆																											
14	乳・卵不使用 トージツフーズ さんま生姜煮		50g 60g	個	さんまは、北アメリカや千島列島の北の海にたくさん群れをなして泳ぎ、9月頃産卵のために日本にやってきます。その頃が、脂がのっておいしい「旬」の季節です。さんまの脂に含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)は、脳の働きをよくし、血液をサラサラにしてくれます。 北海道産もしくは台湾産のさんまをレトルト加工し骨まで食べられるようにしました。生姜で臭みを消し独自のタレで味付けしています。	小麦 大豆																											
15	アムズ 新潟県産 冷凍さといも 乱切り(帛乙女)		500g	袋	さといもは、奈良時代から食べられています。山でできる、粘り気の強い「やまいも」に対して、里でできるので「さといも」と呼ばれるようになりました。 新潟県産の里芋「帛乙女」を乱切りにし、冷凍しました。	なし																											
16	27品目不使用 カネ上 ちらし蒲鉾 いちょう・紅葉・ハロウィン		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、10月はいちょう、紅葉、ハロウィンが登場です。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、緑色はクチナシ・ウコンで色づけています。 いちょうは約580枚、紅葉は約500枚、ハロウィンは約280枚入り。	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。