

◎3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
1	三島食品 乳・卵不使用 国産原料使用 ちらしずしの素		1.2kg	袋	国産のにんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけを使用した、ちらしずしの素です。ごはんに混ぜるだけで、手軽に具だくさんのちらしずしが出来上がります。米3～3.5kgを炊き上げ、1袋を混ぜ合わせてください。水加減は通常と同じでも構いませんが、通常の約10%減で炊飯すると、よりおいしく仕上がります。	小麦 大豆
2	乳・卵不使用 カセイ食品 ひしもち		35g	個	『2月10日締め切り』 菱餅の「緑」は邪気を払うとされるヨモギの色で「雪解けを待つ新芽」、「白」は清浄を意味し「残雪」、「赤」は魔除けを意味し「桃の花」を表し、それぞれに、健やかな子に育ってほしいという願いが込められています。 国産のもち粉を使用し、杵つきを行った菱餅です。和紙風のかわいい袋で包み、ひな祭りを演出しています。	大豆
3	乳・卵不使用 大関食品 エビフライ 伸ばしなし		13/15 (約46g) 16/20 (約36g) 21/25 (約28g)	尾	えびは世界中の海や川にいますが、その種類は世界で3000種類、日本だけでも400種類のえびがいるそうです。日本では「伊勢えび」「車えび」「大正えび」「甘えび」「さくらえび」などが食用とされています。高血圧や脳の病気を予防するタウリンという栄養が含まれています。 鮮度抜群のえびを使用した、えびの旨味の活きたエビフライです。えび伸ばさず握っているので、食感と旨味が損なわれません。	小麦 大豆 えび
4	トナー 五色の花むすび		200g	袋	グルタミン酸ナトリウム不使用の混ぜご飯の素です。赤かぶ、野沢菜、青じそ、しば漬け、大根、わかめ、にんじんが彩りを添えます。米3～3.5kg分の炊きあがったご飯に本品200g(1袋)をむらなく混ぜ込み、蒸らして下さい。	乳 大豆
5	カネ上 27品目不使用 桜ちらし蒲鉾 梅ちらし蒲鉾		各 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、3月は桜、梅が登場です。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、オレンジ色はにんじんで色づけています。桜は約450枚、梅は約420枚入り。	なし
6	27品目不使用 カセイ食品 さくらもち		45g	個	『2月10日締め切り』 道明寺粉タイプの、もち米の食感を生かしたさくらもちです。甘みを抑え、さっぱりとした味に仕上げたので、桜葉の香りを楽しみながらお召し上がりいただけます。もち米と桜葉は国産のものを使用しています。	なし
3月ご使用分:2月7日締め切り 4月ご使用分:3月6日締め切り						
7	乳・卵不使用 トーニチ お祝いケーキ 米粉と豆乳 いちご・チョコ		各 30g	個	乳・卵・小麦不使用のケーキです。 いちごは米粉と豆乳で作ったスポンジとストロベリークリームを3層に重ね、いちごのフレークをトッピングしました。 チョコは米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジとチョコクリームを3層に重ね、トッピングはココアパウダーを半面にかけてあり、見た目と微妙な味の違いをお楽しみいただけます。	大豆

ひしもち用
化粧箱
ご用意いたします

配食後の箱を
組み立てると

↓

かわいい雑壇
になります!

ご入用の際は
ご注文時に
箱の必要数も
合わせてお知
らせください

◎3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
旬の食材を給食に	乳・卵不使用 ピアット ロールキャベツ トマト味BP		50g × 10個	袋	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。 国産のキャベツ・鶏肉・豚肉・たまねぎを使用し、化学調味料などを一切使用せず作ったロールキャベツです。かんぴょう等を巻かなくてもキャベツが剥がれにくいようひとつひとつ丁寧に手作業で巻いています。また、製品すべてが同じ柔らかさになるよう、原料毎にキャベツの下ゆで時間を変えています。	小麦 大豆 豚肉 鶏肉 ゼラチン りんご	お祝いメニュー おすすめ献立 お祝いケーキ 牛乳 湯葉と菜の花のおひたし ほたての和風味噌竜田 五色の花むすびごはん すまし汁 五色の花むすびごはん すまし汁 ほたての和風味噌竜田 湯葉と菜の花のおひたし 牛乳 お祝いケーキ
	理研ビタミン 冷凍海藻 そのまま手軽にくきわかめ 細切りくきわかめ		各 500g	袋	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、幅広い用途に対応できます。 くきわかめは大きめにカットしているので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。細切りはあらゆる料理にお使いいただけるように、食べやすい細切りにカットしてあります。	なし	
	マルヒ食品 冷凍チンゲン菜 IQF (3cmカット)		1kg	kg	宮崎県産のチンゲン菜食べやすくカットし、急速冷凍しました。バラ凍結ですので使いたい分だけ取り出しご使用いただけます。	なし	
	ミヤハラフーズ 国産たけのこ水煮 千切・短冊		各 1kg	kg	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、一気に成長します。 国産のたけのこ水煮を千切り、短冊にしました。カットの手間が省けます。	なし	
	乳・卵不使用 エスピーフードシステムズ むつ湾産ほたての 和風味噌竜田		約13～16g × 50個	袋	ほたては二枚貝の仲間です。ほたてという名は、貝殻の一方を船に、もう一方を帆のようにして水中を泳ぐ姿が帆掛け船に似ていることから付けられたそうです。実際は、殻を開け閉めして噴射する水の勢いで移動します。 むつ湾産ポイルベビーホタテに甘めの白味噌で下味を付け、国産馬鈴薯澱粉をまぶしました。味噌の甘さとホタテ本来の甘さを感じられる竜田揚げです。	大豆 ゼラチン	
予算に合わせてお使いください	トーイツフーズ さけチーズ衣焼き		40g 50g	個	さけは川で生まれ海で大きくなりますが、三年から五年たつと生まれた川まで帰り卵を産みます。さけの赤い色は「アスタキサンチン」という色素の色で、がんの発生を抑える抗がん作用や、体の中の活性酸素を消す抗酸化作用があります。 北海道で獲れたさけの切り身に、大豆油・でんぷん・粉チーズ・パン粉・食塩を合わせて造った衣をのせ、遠赤ロースターで焼き上げました。油で揚げるよりも油分が抑えられ、サクサク感もあり、こんがり焼き目もついて、ソテーした趣きになり、香ばしく仕上がっています。そのまま、もしくはお好みのソースでお召し上がりいただけます。米飯・パン献立の両方に合わせられる便利な商品です。	乳 小麦 大豆 さけ	
	羽二重豆腐 冷凍ゆばカット		1kg	kg	丁寧に作った汲み上げ湯葉を小さくカットして袋に詰め、加熱殺菌後、凍結しました。スープ・サラダ・炒め物などの具材としてお使いください。	大豆	
	乳・卵不使用 印南養鶏農場 ポテトとお米の ささみカツ		40g 50g 60g	個	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。 国産ささみにポテトフレークとお米のパン粉で衣付けしたチキンカツです。ポテトの香りと米パン粉のほどよい食感が特長です。ささみは肉の中まで調味しており、しっとりした食感に仕上げています。調理のしやすい、厚みのバラツキが少ないチキンカツです。	大豆 鶏肉	

※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。