



◎7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	28品目不使用 スズヒロシーフーズ やさしい海の 極細蒲鉾 白		1kg	kg	陰暦の7月7日は七夕祭り、星祭りとも呼ばれ、「星祭り」「乞巧奠(きつこうでん)※手芸・芸能の上達を願う祭り」「日本固有の民族行事」などが複合して出来上がった行事といわれています。 学校給食専用開発した細切りのかまぼこです。無リンのすり身を使用し、魚本来の旨みを最大限に活かし、すり身と澱粉、塩と砂糖、水のみで作りました。約1mmの太さで、約4.5cmの長さです。	なし	七夕 おすすめ献立 ソーダゼリー 牛乳 ソフトカレイ 竜田 ちらしずし セタ汁
2	28品目不使用 カネ上 星ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、7月は七夕にピッタリの星です！ 28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。 黄色はかぼちゃで色づけしています。約550枚入り。	なし	ちらしずし セタ汁 ソフトカレイ竜田 牛乳 星のソーダゼリー
3	マルヒ食品 冷凍オクラスライス		1kg	kg	オクラの原産地はエジプトやエチオピアなどアフリカ北東部と考えられていて、エジプトでは紀元前から栽培されていました。アメリカへは18世紀に伝わり、19世紀になってから栽培が行われるようになったそうです。日本へは幕末にアメリカから入ってきましたが、一般家庭の食卓に並ぶようになったのは1970年頃から。それまでは主に花を鑑賞するのが目的だったそうです。 九州産のオクラを旬の時期に手早く冷凍加工しました。使いやすいスライスのバラ凍結です。冷凍のまま、ポイル、煮込み、炒めなど色々な料理にお使い下さい。	なし	旬の食材 たっぴり献立 白桃 シャーベット 牛乳 オクラのネバネバあえ ゴーヤ チャンプルー ごはん タコボール入りスープ
4	28品目不使用 トーニチ セタデザート 星のソーダゼリー	『6月5日締め切り』 	35g	個	夏らしさをイメージした爽やかなソーダ味のゼリーにお星様をイメージしたナタデココを使用し、七夕を表現したデザートです。鉄分を強化しています。フィルムデザインは全部で6種類あります。 ※フィルムデザインは1ケースにランダムに入っているので、選択出来ません。	なし	ごはん タコボール入りスープ
5	28品目不使用 金沢フード 国産タコボール		1kg	kg	7月1日は『半夏生(はんげしょう)』です。半夏生とは雑節の一つで、夏至から数えて11日目にあたります。関西では豊作を祈ってタコを食べる習慣があります。これは、作物がタコの足のようになり、大地にしっかりと根を張ることを祈願するといった意味が込められているそうです。 国産のタコを21%使用したタコボールです。汁物や煮物の種にご使用いただけます。1個約8g。	なし	ごはん タコボール入り スープ ゴーヤチャンプルー オクラのネバネバあえ 牛乳 白桃シャーベット

◎7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	レシピ・献立例
6	<p>地産地消商品特売</p> <p>乳・卵不使用 地産地消</p> <p>トーニチ 新潟県産白桃 シャーベット</p>		7月特別価格 60ml	個	<p>新潟県は、ももの生育期間(特に5～6月)の日照時間が多いという、おいしいももづくりに欠かせない条件を備えています。代表産地は、白根、三条、加茂、田上、月潟などです。約9割は信濃川流域の肥沃な土壌でつくられています。新潟のももは出荷期間が長く、7月中旬頃～9月中旬頃まで出荷が続くのが特徴です。</p> <p>特別価格でご用意致します。 新潟県産ピーチストレート果汁を30%使用したシャーベットです。桃の風味がしっかりと感じられる、暑い日にピッタリのデザートです。</p>	もも	<p>ミニ仙台麩使用 おすすめレシピ ～油麩丼の具～ にいがたパッコン2017より</p> <p>【材料(1人前)】 油麩 8g たまねぎ 40g 鶏肉 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 1g 水 25g 塩 0.4g 片栗粉 1g</p> <p>【作り方】 ①油麩はぬるま湯で戻す。 ②たまねぎはせん切りにし、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>
7	<p>28品目不使用 NEW</p> <p>全学栄 救給五目ごはん</p>		※リードタイム 毎月10日注文締め切り、翌々月の月末に当会へ入荷後、納品 130g × 40個 200g × 30個	ケース	<p>アレルギー特定原材料28品目不使用の学校給食用非常食です。もち玄米入りの五目ごはんがそのまま、又は袋ごと温めてお召上がりいただけます。</p> <p>※ケース単位でのご注文をお願い致します。</p>	なし	
8	<p>乳・卵不使用 NEW</p> <p>トージツフーズ こだわりの ポテトコロッケ Fe・Ca</p>		50g 60g	個	<p>北海道産のじゃがいもと国産のたまねぎを使用し、じゃがいもの美味しさを味わえる、乳・卵不使用のシンプルなコロッケを作りました。炭酸カルシウムとピロリン酸第二鉄を加え、カルシウムと鉄分を強化しています。</p>	小麦 大豆	
9	<p>乳・卵不使用 NEW</p> <p>山形屋商店 ミニ仙台麩業務用 スライス14mm</p>		200g	袋	<p>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にして提供されたのが始まりとされています。</p> <p>麩の生地を大豆油で揚げた、宮城県の特産品『油麩』です。従来の仙台麩より食べやすいように、直径を小さくしたミニ仙台麩を一口サイズの14mm幅にスライスしました。カットの必要が無く、便利です。</p>	小麦 大豆	
10	<p>28品目不使用</p> <p>トーニチ メロンゼリー</p>		7月特別価格 40g	個	<p>メロンは、古代ギリシャ語の「メロペポーン」という言葉から生まれました。「メロ」は「りんご」、「ペポーン」は「ひょうたん」という意味です。これが英語圏に入って「メロン」となりました。</p> <p>完熟メロンをイメージし、国産メロン果汁を使用したゼリーです。食物繊維、鉄分、ビタミンCを強化しています。</p>	なし	<p>【献立例】 ごはん・あんかけきの こう-めん汁・油麩丼 の具・ちぢみほうれん 草の磯香あえ・牛乳</p>

※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。