



◎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題	アレルギー	献立例
1	<b>乳・卵不使用</b> 丸和油脂 国産鮭ボールCa (玉葱入り)8g		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」と書くことにちなみ、新潟県村上市が記念日として制定しました。  国内産の鮭を使用した鮭ボールです。高温高圧蒸気で骨までまるごと加工しているため、カルシウム量が豊富です。(100gあたり550mg(分析値))	さけ	<b>11月11日</b> おすすめ献立
2	佐須一商店 鮭チーズフライ		40g 50g 60g	個	11月11日は『チーズの日』です。飛鳥時代の「右官史記」の中に「文武天皇四年十月、文武天皇が使いをつかわし、蘇(そ)をつくらしむ」という記述があります。蘇は現在のチーズの元祖といわれるもので、旧暦10月は新暦になおすと11月になることから、チーズに親しんでもらうため、覚えやすい11月11日を『チーズの日』としました。  鮮度の良い国産の鮭に無着色のプロセスチーズをのせたフライです。	乳 小麦 大豆 さけ	型抜きチーズ 牛乳  キーマ カブの カレー ライス サラダ  鮭ボール 入りスープ
3	<b>NEW</b> QBB 型抜きチーズ ディズニー10鉄分入り		10g	個	ミッキーとその仲間たちの形をしたかわいい型抜きチーズです。1個(標準重量10g)で0.66mgの鉄分を摂取できます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	乳成分	大豆ミート入り キーマカレーライス 鮭ボール入りスープ カブのサラダ 牛乳 型抜きチーズ ディズニー
4	<b>乳・卵不使用</b> まきば レンコン入り メンチカツ		40g 50g 60g	個	11月17日は『蓮根の日』です。1994年に茨城県土浦市でレンコンサミットが開催されたことから制定されました。  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、焼いたパンを砕いて作った国産小麦のパン粉のさくさくとした食感をお楽しみいただけます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	小麦 豚肉 鶏肉	<b>旬の食材</b> たっぷり献立
5	<b>28品目不使用</b> アルファー食品 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。現在では「勤労感謝の日」となっていますが、古くはお赤飯の起源と言われる赤米等の五穀を、その年の収穫に感謝を込めて奉納した日といわれています。  回転釜、縦型炊飯器、連続式炊飯器、スチコン等で炊飯可能な赤飯です。洗米とつけ置きが不要なので短時間で調理可能です。国産のもち米・うるち米・小豆を使用しています。ごま塩は添付されておりません。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし	ル レクチエ タルト 牛乳  コーンと ほうれん草の ソテー  レンコン入り メンチカツ  米粉パン さつまいもの ポターージュ
6	にんべん だしパック中厚削り 鯉・宗田鯉		100g × 10個	袋	11月24日は『鯉節の日』です。「11(いい)24(節)」の語呂合わせにちなみ、鯉節の使い方、上手なだしの取り方などをもっと多くの人に知ってもらおうと制定されました。  厚さ約0.4～0.7mmの中厚削りにした鯉節、宗田鯉節を使用した無添加のだしパックです。不織布に入っており、アクがだしへ溶出するのを防ぎます。濾す手間が省け、鯉節の上品な風味と、宗田鯉節の濃厚な味の混合だしが簡単にひけます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし	米粉パン さつまいもの ポターージュ レンコン入りメンチカツ コーンとほうれん草の ソテー 牛乳 ル レクチエタルト

◎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
7	旬の食材を給食に アムズ 新潟県産冷凍焼きいもペースト(べにはるか)		1kg	kg	新潟市産べにはるか(いもジェンヌ)を使用し、一度焼いもにしてからペーストにしました。保存料、着色料は使用していません。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし
8	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	新潟県を代表する秋の味覚、芳醇な風味が特徴のルレクチエの果汁を使ったジャムがたっぷりのタルトです。サクサクのこだわりタルト生地には新潟県産の米粉(コシヒカリ)を練りこみ、風味良く焼き上げました。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	小麦 大豆
9	28品目不使用 カネ上 いちょう・もみじ くりちらし蒲鉾		各 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、11月はいちょう、紅葉、新商品の栗が登場です。28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、オレンジは人参、茶色はフラボノイド色素で色づけています。 いちょうは約750枚、紅葉は約600枚、栗は約300枚入り。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし
10	藤和乾物 地産地消 新潟県産 大豆ミート		1kg	kg	新潟県産大豆を100%使用した無添加食品です。お肉のような食感ですが肉類と違い、脂肪も少なく低カロリーでヘルシーです。大豆イソフラボン・レシチン・サボニンが豊富に含まれ、良質な蛋白質・ミネラル・食物繊維を少量で摂取できます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	大豆
11	お得 地産地消 アムズ 新潟県産冷凍 インゲン(カット)		500g	袋	11・12月特別価格 新潟県産原料を使用し、約3cmに手切りでカットしたサヤインゲンのバラ凍結です。 11月・12月は特別価格でご用意いたします。数量限定の為、無くなり次第終了とさせていただきます。	なし
12	28品目不使用 地産地消 トーニチ 越後姫ゼリー		40g	個	2・3学期特別価格 新潟県産越後姫を使用したいちごペーストを30%使用した、まるでいちごを食べているかのような果肉感たっぷりのゼリーです。 2・3学期は特別価格でご用意いたします。数量限定の為、無くなり次第終了とさせていただきます。 ※新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』掲載商品	なし
<b>予約受付中</b> クリスマスケーキ 早期予約特別価格 注文締切 10月30日(金) <通常注文締切 11月10日(火)>						
13	トーニチ クリスマスケーキ チョコレート ストロベリー		各 30g	個	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、上面は削りチョコをトッピングしました。 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。	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)		30g	個	ふんわり柔らかなスポンジで乳脂肪42%の純生クリームを使用したジャンティを巻き込み、ラズベリーソースと粉糖をトッピングして仕上げました。	乳 卵 小麦 大豆
15	乳・卵不使用 トーニチ クリスマスケーキ 米粉と豆乳 チョコ・いちご		各 30g	個	乳・卵・小麦不使用のケーキです。 チョコは、米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジと2種類のチョコクリームを重ね合わせたケーキです。生チョコをイメージした濃厚なガナッシュ風チョコクリームとまろやかなチョコクリームが美味しさを引き立てています。 いちごは、米粉と豆乳で作ったスポンジと2種類のいちごクリームを重ね合わせたケーキです。濃厚ないちごクリームと爽やかなクリーム、上部にはいちごのフレークをトッピングしています。	大豆

### 大豆ミートの戻し方

①大豆ミートをたっぷりの熱湯に入れて、5分戻す。(重量比で約3倍になります。)


②戻った大豆ミートをザルに上げて流水で軽く洗います。  
<POINT1>  
大豆のニオイは、しっかりと洗うと軽減できます。

③お玉や手を使って絞ります。布巾を使うと簡単に絞れます。  
<POINT2>  
しっかりと水気を切ることが、お肉のような弾力のある大豆ミートに仕上げるコツです。

<POINT3>  
それでも臭いが気になる場合は、戻した後に生姜汁や醤油で下味を付けてください。

藤和乾物の公式 YouTubeチャンネルが開設されました！  
大豆ミートの戻し方やレシピが紹介されていますので、ぜひご覧ください！

藤和乾物 公式 YouTubeチャンネル 『TOWAMANチャンネル』



※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。