



◎1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
1	乳・卵不使用 ピアット ひとくちいももち (プレーン)		500g	袋	北海道の郷土料理『いももち』はじゃがいもを使用しており、戦争中や食糧難の時代に主食やおやつとしてよく食べられていたそうです。焼いても、揚げても、汁物に仕立てても美味しく、昔から家庭で作られていた素朴な郷土料理です。 北海道で定番のいももちを一口サイズにしました。1個約8gで1袋あたり最低60個入っています。	小麦
2	乳・卵不使用 山形屋商店 ミニ仙台麩 業務用スライス14		200g	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、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。	小麦 大豆
3	28品目不使用 東京山正ガンベ 給食用パンダ柄 なんと(竹炭)スライス		1本 (約160g)	本	上野動物園のパンダを思わせる、可愛いなるとはいかがですか？ タラ、イトヨリ、タチウオのすり身を使用したなるとに竹炭で色付けし、パンダ柄にしたスライスなるとです。約55枚入り。	なし
4	乳・卵不使用 ニチレイフーズ 安心逸品 国産あじ入りさんがCa		40g 60g	個	千葉県の郷土料理『さんが焼き』は、昔、漁師が山へ仕事に行くときに、アワビのからに余った『なめろう』を入れて持っていき、山小屋で蒸したり焼いたりして食べたことから、「山家(さんが)焼き」と呼ぶようになったといわれています。 国産のあじのすり身に国産の玉ねぎ、にんじん、ごぼう、ねぎ、たけのこを入れ、味噌、醤油を中心に味付けし、千葉県房総半島の郷土料理といわれる「あじのさんが」風に仕上げました。不足しがちなカルシウムを加えています。	小麦 大豆 豚肉
5	28品目不使用 岡田のり 和紙無添加 味付け海苔 アマビエ・市松模様		10切 4枚	個	2020年話題になったものをあしらった包装の味付け海苔はいかがですか？ 可愛いアマビエの描かれた和紙袋、日本の古典模様の市松模様の和紙袋に入った国産海苔使用の味付け海苔です。	なし
6	乳・卵不使用 トーニチ 給食週間 フルーツゼリー		40g	個	『12月4日締め切り』 国産果実(りんご、ピーチ、温州みかん)の果汁を60%(濃縮還元)使用したゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。フィルムのデザインは3種類あり、目で楽しめる一品です。紙カップ側面には給食週間について説明をプリントしてあり、給食週間を理解していただけるよう工夫しています。 ※フィルムデザイン3種類は1ケースにランダムに入っておりますので選択はできません。	りんご もも
7	乳・卵不使用 ヤマガタ食品 きのこ信田(タレ付)		40g ×10個 +たれ 200g	個	国産鶏挽き肉に、椎茸、玉ねぎ、にんじん、こんにゃく、ぶなしめじを合わせて油揚げに詰めました。甘辛いしょうゆダレと一緒に真空パックにしてあり、ごはんに合う1品です。	小麦 大豆 鶏肉

**アマビエデザイン
海苔のご紹介**

【アマビエとは】
江戸時代の弘化3年(1846年)、肥後国(熊本県)に、半人半魚で光り輝く姿で海から現れ、豊作や疫病の予言をしたという逸話がある妖怪です。

【パッケージ内容】
NO5の味付け海苔アマビエデザインには可愛いアマビエのカラーイラストと『コロナをのりこえよう！
アマビエは、江戸時代に肥後(熊本県)の海に現れ、「病気が流行したら自分の姿を描いて人々に見せよ」と告げて海中に消えたとされている、半人半魚の妖怪です。
その姿を描き写すことで、疫病の流行を防ぐご利益があるといわれています。』という文章が入っています。文章にはふりがなをふって、小学校低学年の児童にも読めるように配慮しています。

昔の方がアマビエに疫病退散の願いを込めたように、一人でも多くの方にアマビエを見ていただき、新型コロナウイルスの退散を願い、皆で頑張っているこの難局を乗り越えていきましょう！という思いを込めて提供してみたいかがででしょうか。

給食週間におすすめ



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
8	28品目不使用 地産地消 津南町森林組合 雪下人参ペースト		1kg	kg	1月12日は『いいにんじんの日』です。 雪下人参は雪の多い新潟ならではの方法で栽培されたにんじんです。畑に植えたまま雪の下で冬を越すことで、味がマイルドで甘く、にんじん特有の青臭さが少ない歯切れの良いにんじんになります。 春先のわずかな期間しか採れない、長い冬の間、雪の下で熟成された臭みのない雪下人参を、加工・長期保管が可能なレトルトパックにしました。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>カレーライスの日 おすすめ献立</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ルレクチェゼリー</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>牛乳</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>白菜サラダ</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>カレーライス</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>福神漬</p> </div> </div>
	9	新進 チルドポテト スノーマーチ1/4カット		1kg	kg	1月22日は『カレーライスの日』です。1982年に全国学校栄養士協議会が1月22日の給食のメニューをカレーにすることを決め、全国の小中学校で一斉にカレー給食が出されたことにちなんで定められました。 北海道産のじゃがいも「スノーマーチ」を1/4カットにしました。いろいろな料理に幅広くご利用いただけます。	
10	乳・卵不使用 カセイ食品 北海道産 すけそうだらと野菜の メンチカツ		40g 50g	個	北海道産のすけそうだら・タマネギと国産キャベツを原料に使用し、味をしっかり付けたメンチカツで、調味料なしで食材そのままの味をお楽しみいただけます。ギュッと締まった畜肉メンチカツに比べて、『ふわふわ』とした食感が特徴的です。 ※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 大豆	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>カレーライス 福神漬 白菜サラダ 牛乳 ルレクチェゼリー</p> </div>
11	乳・卵不使用 トージツフーズ にしん照煮		40g ×10個 50g ×10個	袋	にしんを骨まで食べられるように高圧処理をし、国産のかつお節と醤油のタレで煮付けました。にしんとかつお節が相性抜群です。さらにカルシウムを豊富に摂取することが出来ます。 ※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 大豆	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>旬の食材 たっぷり献立</p> </div>
12	乳・卵不使用 ピアット ロールキャベツ バラIQF トマト味BP		<バラ> 50g <BP> 50g ×10個	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。千切りやサラダ、スープ、炒め物など、いろいろな料理に幅広く使われます。 かんぴょうなどを巻かなくてもキャベツがはがれないよう、独自の製法を用いて手作業で巻いたロールキャベツです。トマト味の「真空タイプ」とお好みで味を付けられる「バラ凍結タイプ」の2種類をご用意しています。 ※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 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン りんご ※BPのみ	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>冷凍いちご</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>牛乳</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>花野菜 サラダ</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>すけそうだらと 野菜のメンチカツ</p> </div>
13	28品目不使用 地産地消 トニチ ルレクチェゼリー		40g	個	新潟県産ルレクチェを使用した素材にこだわったゼリーです。ルレクチェの芳醇な香りと口に広がるきめ細かい味わいをお楽しみいただけます。ビタミンCを強化しています。 ※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	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ごはん</p> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>にんじん スープ</p> </div> </div>
14	28品目不使用 地産地消 アムズ 新潟県産 冷凍いちご(越後姫)		1粒	個	「かれんで、みずみずしい新潟のお姫様のように」そんな姿から名前が付いた「越後姫」。大粒で、やわらかでとっても甘いいちごです。 新潟県を代表する果物、越後姫をセラミック乾燥機で低温乾燥し、瞬間凍結しました。乾燥する事により甘さや香りがぎゅっと閉じ込められて更においしくなります。完全解凍を避け半解凍で食べるとよりおいしく召し上がれます。添加物は一切使用しておりません。 ※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	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ごはん 雪下人参スープ すけそうだらと 野菜のメンチカツ 花野菜サラダ 牛乳 冷凍いちご</p> </div>

※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。