

◎9月の献立に～おすすすめ商品のご案内～

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
15夜におすすすめ	28品目不使用 カネ上 月見ちらし蒲鉾		1kg	kg	今年の十五夜は9月21日です。旧暦8月15日の夜を十五夜、中秋といい、その夜の月を『中秋の名月』と呼びます。十五夜の月は一年中で一番美しいと言われ、古くから宮中ではこの日に月見の宴が催されました。 大人気のちらし蒲鉾シリーズ！十五夜向けに9月は満月にうさぎがデザインされた蒲鉾が登場です。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。黄色はかぼちゃで色づけています。	なし	十五夜 おすすすめ献立
	乳・卵不使用 金沢フード 国産里芋コロッケ		50g 60g	個	旧暦8月15日の満月を觀賞する行事として今に伝えられる十五夜。この日の月は芋名月などともいわれます。芋名月と呼ばれる理由は、旧暦の8月は里芋の収穫期にあたり、豊穰を象徴する満月が輝く十五夜は芋の収穫を感謝するためのお祭りであったと考えられていたためです。 国産の里芋に豚肉を加え、風味よく仕上げました。ポテトコロッケとは一味違ったおいしさが味わえます。	小麦 豚肉	月見団子 牛乳 いんげんのごま和え 里芋コロッケ 栗ごはん すまし汁
	乳・卵不使用 地産地消 羽二重豆腐 新潟県産大豆使用 明月がんも		1kg	kg	新潟県産大豆使用の豆腐ベース生地に、にんじんを入れて仕上げた、シンプルなひとくちサイズのがんもどきです。1個約5g。 デザートのお団子の代わりに十五夜献立にいかがですか？	大豆	栗ごはん ちらし蒲鉾入り すまし汁 里芋コロッケ いんげんのごま和え 牛乳 月見団子
	乳・卵不使用 ヤマガタ食品 学とり肉団子 (乳・卵抜き)		1kg	kg	鶏挽き肉に玉葱などを加えて醤油・塩・胡椒で味付けしたあっさり味の肉だんごです。和洋の献立を問わず、お使いいただけます。1個約7.5g。 デザートのお団子の代わりに十五夜献立にいかがですか？	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	栗ごはん ちらし蒲鉾入り すまし汁 里芋コロッケ いんげんのごま和え 牛乳 月見団子
	乳・卵不使用 トーニチ 月見団子		30g	個	『8月26日締め切り』 十五夜の満月をイメージした黄色いお団子で醤油あんを包みました。一口サイズのとってもかわいらしい月見団子です。	小麦 大豆	旬の食材 たっぷり献立
	サンビ 28品目不使用 埼玉県産 桂木ゆずゼリー		40g	個	埼玉県産の桂木ゆず果汁を使用したゼリーです。 十五夜献立にまん丸黄色で満月の様なデザートはいかがですか？十五夜に団子以外のデザートをお探しの方にすすすめです。	なし	ぶどうゼリー 牛乳 中華サラダ マーボーなす
	友喜 三徳 加熱あさり むきみ冷凍		500g	袋	国産のあさりを、身入りの良い時期にむき身に加工して、加熱殺菌をして凍結しました。袋のまま加熱しているので、生むき身のうま味がそのまま閉じ込められており、むき身と煮汁の両方をご使用いただけます。	なし	ごはん あさりと小松菜のスープ
	日本農産加工 他 すじなしいんげん カットいんげん		各 500g	袋	北海道産のさやいんげんを急速凍結しました。ロングと3cmカットをご用意しておりますので、用途に合わせてお使いください。	なし	ごはん あさりと小松菜のスープ マーボーなす もやしとキュウリの中華サラダ 牛乳 ぶどうゼリー
	28品目不使用 トーニチ ぶどうゼリー		9月特別価格 40g	個	ぶどうの主成分であるブドウ糖や果糖は、体に入るとすぐエネルギーに変わるので、疲労回復に効果があります。 ぶどう果汁80%（濃縮還元）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。	なし	ごはん あさりと小松菜のスープ マーボーなす もやしとキュウリの中華サラダ 牛乳 ぶどうゼリー

◎9月の献立に～おすすめ商品のご案内～

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
10	乳・卵不使用 交易食品 ナチュラル ブラウルウ		1kg	kg	9月8日は『ハヤシの日』です。丸善が「ハヤシライスを生みの親」早矢仕有的の誕生日である9月8日を「ハヤシの日」として制定しました。 令和3年4月より名称が変更になりました。(旧 ブラウンルウNOM) 北海道産の小麦粉と癖のないパーム油で仕上げたブラウルウです。添加物、たん白加水分解物は一切使用せず、天然の原料のみを使用しています。	小麦	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ハヤシの日 おすすめ献立</p> <p>マンゴープリン </p> <p>カラフル ピーマンマリネ</p> <p>ハヤシライス</p> <p>かぼちゃ スープ</p> </div>
11	28品目不使用 カネ上 小菊ちらし蒲鉾		1kg	kg	旧暦の9月9日は『重陽(ちょうよう)の節句』です。中国の陰陽説では奇数は「陽」とされ、9は一の位で一番大きな奇数であり、9が重なる9月9日はもっともめでたい日とされていました。重陽の節句は平安時代の初期に宮中の儀式となり、その日は菊の花を愛でて「菊酒」を酌み交わし、詩歌を詠む宴が開かれました。 大人気のちらし蒲鉾シリーズ、重陽の節句にピッタリの小菊です。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。黄色はかぼちゃで色づけています。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ハヤシライス かぼちゃスープ カラフル ピーマンマリネ 牛乳 マンゴープリン</p> </div>
12	乳・卵不使用 堂本食品 鉄っこひじき 一食用		8g	個	9月15日は『ひじきの日』です。これからの高齢化社会に向け、単に寿命が延びるだけでなく、健康に長生きしていくことが大切である、との考えから、「ひじきをもっと食べて健康に長生きして下さい」との願いを込めて、1984年に三重県ひじき協同組合が敬老の日であった9月15日を『ひじきの日』に制定しました。 ミネラルたっぷりのひじきをやや甘口に炊き上げ、ごまを加えた佃煮です。鉄分を強化しています。食育を考えた楽しいパッケージは、学校給食にぴったりです。	小麦 大豆 ごま	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ひじきの日 おすすめ献立</p> <p>鉄っこひじき </p> <p>レンコンの きんぴら</p> <p>ソフトカレイ 竜田</p> <p>ごはん </p> <p>なすのみ そ汁 </p> </div>
13	理研ビタミン 海藻ミックス 鼓		100g	袋	9月24日は『海藻サラダの日』です。日本で最初に海藻サラダを作った、カネリョウが食物繊維とミネラルが豊富で、低カロリーな海藻サラダをもっと多くの人に知って、食べて欲しいという目的で制定しました。 わかめ、くきわかめ、昆布、赤とさかのり、白ふのり、白とさかのりを程よい大きさにカットし、バランスよくミックスしました。6種の素材による豊かな彩りと食感により、メニューをより一層引き立てます。	なし	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>レンコンの きんぴら</p> <p>ソフトカレイ 竜田</p> <p>ごはん </p> <p>なすのみ そ汁 </p> </div>
14	ユニオン商事 ロースト済みクルミ (USA) くだき		500g	袋	9月30日は『くるみの日』です。クルミの名産地である長野県東御市などのクルミ愛好家が「く(9)るみ(3)はまるい(0)」の語呂合わせから9月30日を『くるみの日』として制定しました。 カリフォルニア産の砕きくるみを程よく焙煎しました。パンの具材や、お料理のトッピングにピッタリです。	クルミ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ごはん</p> <p>なすのみそ汁</p> <p>ソフトカレイ竜田</p> <p>レンコンのきんぴら</p> <p>牛乳</p> <p>鉄っこひじき</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。