



◎10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 |
|----|--|------|----------------------------|------|---|-----------|--|
| 1 | 28品目不使用 カネ上 ハロウィンちらし蒲鉾 | | 1kg | kg | 大人気のちらし蒲鉾シリーズ、10月はハロウィン柄が登場です。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、緑色はクチナシ・ウコンで色づけています。 | なし | ハロウィン おすすめ献立 |
| 2 | 28品目不使用 トーニチ HappyHalloween カボチャプリン | | 40g | 個 | ハロウィンは古代ケルト民族の秋の収穫祭に由来しているといわれています。古代ケルト民族の一年の終わりは10月31日で、この夜には死者の霊が親族を訪ねたり、悪霊が降りてきて作物を荒らしたりすると信じられていました。やがてそれが、秋の収穫を祝い、悪霊を追いだす祭りになったのだそうです。 北海道産のかぼちゃペーストを15%使用し、かぼちゃ本来の美味しさが味わえるプリンです。 | なし | カボチャプリン 牛乳 里芋のポテトサラダ 鶏と野菜のフリット |
| 3 | 乳・卵不使用 トージツフーズ いわし煮つけ ごま味噌BP | | 40g ×10個 50g ×10個 | 袋 | 10月4日は『いわしの日』です。「1(イ)」「0(ワ)」「4(シ)」の語呂合わせから、いわし普及協会が1989年にイベントを開催したのが由来とされています。 国産のイワシ筒切りを、骨まで食べられるように高圧処理をし、白みそのタレで煮付けていりごまを加えました。ごまの風味と白みその上品な甘みがご飯に合います。 | 大豆 ごま | カボチャのチャウダースープ 米粉パン |
| 4 | 乳・卵不使用 ニチレイフーズ 豆乳パンナコッタ はちみつレモンソース | | 40g | 個 | 10月5日は『レモンの日』です。高村光太郎の「レモン哀歌」にちなんで制定されました。 10月12日は『豆乳の日』です。日本豆乳協会が2008年に制定しました。 牛乳や卵を使用せずに作ったデザートです。牛乳や生クリーム代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風プリンの上に爽やかな酸味と甘さが特徴のはちみつレモンのソースをかけました。不足しがちなカルシウム、鉄分を加えています。 | 大豆 りんご | 米粉パン かぼちゃのチャウダースープ 鶏と野菜のフリット 里芋のポテトサラダ 牛乳 カボチャプリン |
| 5 | 乳・卵不使用 NEW エバートラストジャパン 学給豆つぶころころ まんてん黒豆 | | 7g | 個 | 10月13日は『豆の日』です。昔は、十三夜には豆をお供えて食べる習わしがあり、十三夜は『豆名月』とも呼ばれていることから、10月13日を『豆の日』としました。 水煮した国産黒大豆を、じっくり時間をかけて蜜煮し味付けしました。ほど良い甘さは、飽きの来ない“まんてん”のおいしさです！少し硬めの食感には、噛めば噛むほど口に広がる豆の旨味と相まって、クセになること間違いなし！！噛むのが楽しくなる、ほど良い歯応えで、カミカミ献立にもピッタリです♪ | 大豆 | 梨 牛乳 きんぴらごぼう いわしのごまみそ煮 |
| 6 | 乳・卵不使用 山ノ下納豆 国産大豆カップ納豆 | | 30g | 個 | 10月25日は『新潟米の日』です。新潟のお米をもっと多くの人に食べてもらおうと、JA全農にいがたが「い(1)いお(0)米、に(2)いがたコ(5)シヒカリ、こしいぶき」と読む語呂合わせから制定しました。 ご飯のお供にピッタリな、国産大豆を100%使用したカップ納豆です。 | 大豆 | ごはん みそ汁 |
| 7 | 乳・卵不使用 NEW カセイ食品 鶏と野菜のフリット | | 20g × 50個 | 袋 | 10月29日は『国産とり肉の日』です。日本食鳥協会が国産とり肉の安全性や美味しさをPRするため、干支の10番目が酉(とり)であることと、肉(29)の語呂合わせから10月29日に制定しました。 ジューシーな九州産鶏肉と4種の国産野菜(玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、人参)を加えたフリット(イタリア語で揚げ物)です。 | 小麦 鶏肉 | ごはん みそ汁 いわしのごまみそ煮 きんぴらごぼう 牛乳 梨 |

10月10日のおすすめ

| 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 | アレルゲン | 献立例 |
|----|--|---|------------|------|---|---------------|--|
| 8 | 乳・卵不使用 ピアット かつお柔らかフライ |  | 40g 50g | 個 | かつおの旬は、初夏の「初鯉」と秋の「戻り鯉」の2回です。初鯉は脂ののりが少なく、さっぱりしていますが、戻り鯉は脂がしっかりとのって濃厚な味わいが特徴です。 かつお特有の臭みと加熱後に固くなることを防ぐため、特製の調味液に一晩じっくりと漬けています。鉄分を、粉を製造する段階で添加し、商品全体に均一に配合されるよう工夫した特製のバター粉を使用し、パン粉を付けたかつおフライです。 | 小麦 | 新潟米の日 おすすめ献立  |
| 9 | 乳・卵不使用 エスビーフードシステムズ カボチャの クノーデル(鉄・Ca) |  | 50g 60g | 個 | 北海道産のかぼちゃを北海道産の男爵いもで包み込み、二層タイプのコロッケに仕上げました。かぼちゃとじゃがいもが混ざっていませんのでかぼちゃの味がはっきりと味わえます。ドイツの家庭料理であるクノーデル(ドイツのお団子)にちなんで名付けました。 | 小麦 大豆 | |
| 10 | 旬の食材を給食に フレッシュグルメ 国産乱切り里芋 給食用 |  | 500g | 袋 | さといもは、奈良時代から食べられています。山でできる、粘り気の強い「やまいも」に対して、里でできるので「さといも」と呼ばれるようになりました。 国産の里芋を乱切りにし、バラ凍結しました。 | なし |  ごはん 豚汁 千草焼き ほうれん草のごま和え 牛乳 納豆 |
| 11 | 三島食品 冷凍スライス人参 もみじ |  | 100g | 袋 | 人参のオレンジ色は、ベータカロテンと呼ばれている色素で、体の中でビタミンAに変わります。ビタミンAは皮膚やのどの粘膜を健康に保つ働きがあります。 タイ産の人参を薄くスライスし、もみじの形に型抜きしました。料理にトッピングすると、人参の赤い色が彩りを添え、料理が引き立ちます。径が約28mm、厚さが約2mmで、1袋に90枚以上入っています。 | なし | |
| 12 | 乳・卵不使用 トーニチ アップルシャーベット |  | 30g | 個 | りんごは、人間の歴史が始まる前からあったといわれる果物です。いろいろな国の神話や物語にも数多く登場してきます。原産国は中国で、日本には鎌倉時代以前に入ってきたようです。りんごを本格的に栽培するようになったのは、今から約130年前にアメリカから75種類のりんごの苗木が送られてきたのが始まりです。 東北産の厳選されたフレッシュな紅玉りんごに特製のシロップを染み込ませたデザートです。加熱調理はしていません。 | りんご | 旬の食材 たっぷり献立  |
| 13 | 愛知ヨーク ココアぶどう |  | 80g | 個 | ぶどうは、世界中の果物の中で、一番多くつくられています。生で食べるだけでなく、干しぶどうやジャム、そしてワインがつくられます。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ってくれるので、疲労回復に効果があります。 巨峰の果肉・果汁を加え、バランスのよい風味に仕上げたヨーグルトです。巨峰のやさしい風味が味わえます。 | 乳 | |
| 14 | 新 新商品 新 理研ビタミン NEW ヘルシーファーム ベシャメルソース Ca・Fe |  | 1kg | kg | カルシウム・鉄分を強化したベシャメルソースの素です。1食分20gをご使用いただくと、シチュー1皿で学校給食1食分のカルシウム・鉄分摂取基準量をとることができます。丁寧にローストした小麦粉と粉乳・チーズの旨みを効かせ、各種エキスをバランスよく配合、素材の風味を生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。手軽に美味しくクリーミーなホワイトソースが出来あがります。 | 乳 小麦 大豆 | ごはん シチュー かつお柔らかフライ レンコンサラダ 牛乳 アップルシャーベット |

※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。