



県学給おすすめ商品(令和3年11月向け)



◎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
1	乳・卵不使用 カセイ食品 野沢菜漬		500g	袋	11月1日は『野沢菜の日』です。野沢菜発祥の地である長野県野沢温泉村の野沢温泉観光協会が、野沢菜の蕪主を募る「のざわな蕪四季会社」の蕪主総会が毎年11月1日に開かれること、野沢菜の収穫時期にあたることから、制定しました。 国産の原料を使用した、常温タイプの野沢菜漬です。いろいろな料理の素材としてご使用いただけます。	小麦
2	乳・卵不使用 地産地消 県学給 野菜たっぷり にいがたまめ天		30g 50g	個	11月4日は『かき揚げの日』です。香川県の冷凍食品メーカー「味のちぬや」が制定しました。かき揚げは麺類に乗せて食べられることが多いことから、カレンダーで11月11日の『めんの日』の上になる11月4日を『かき揚げの日』としました。 新潟県産の大豆を使用し、ごぼう・人参を入れることでたっぷりの野菜がとれる、カミカミ感のある商品です。プリフライしていますので、揚げ調理の他に、焼き調理も可能です。	小麦 大豆
3	乳・卵不使用 NEW 特価 カセイ食品 さけナゲット		20g × 50個	袋	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＝一」と書くことになみ、新潟県村上市が記念日として制定しました。 さけとタチウオのすり身を使用した、可愛いさかなの形のナゲットです。揚げ調理だけでなく、焼き調理も可能です。	小麦 大豆 さけ 豚肉
4	丸和油脂 乳・卵不使用 国産鮭ボールCa (玉ネギ入り)		1kg	kg	国内産の鮭を使用した鮭ボールです。高温高圧水蒸気で骨までまるごと加工している為、カルシウム量が豊富で、鮭ボール5個で牛乳200ml分のカルシウムがとれます。1個約8g。	さけ
5	28品目不使用 地産地消 県学給 えちごの 雪ん子たくあん		500g 1kg	袋 kg	11月11日は『たくあんの日』です。全日本漬物協同組合連合会がたくあんの需要拡大を図ることを目的として制定しました。11月11日という文字が、たくあん用の大根を並べて干してある様子に似ていること、たくあんの「1＝わん＝あん」があることから、この日を『たくあんの日』としました。 新潟市赤塚産の大根を100%使用した、食べやすく干切りにカットしたたくあんです。	なし
6	乳・卵不使用 ヤマナカ 塩こんぶ		140g	袋	11月15日は『昆布の日』です。日本昆布協会が、11月15日の『七五三』の日に栄養豊富な昆布を食べる習慣をつけてもらいたいという願いと、新しい昆布が市場に出回る時期であることから、制定しました。 乳を使用していない、小規格の塩昆布です。便利なチャック付きの袋に入っていますので、必要な分だけ使えます。	小麦 大豆 ゼラチン
7	乳・卵不使用 NEW 期間限定! シマダヤ 『健美麺』学給用 食塩ゼロほうとう		250g × 4個	kg	季節メニューに人気のほうとうが食塩不使用で新発売です！！食塩がゼロになり、とろみ液不使用になって、汎用性がアップしました。 令和3年9月～令和4年3月までの期間限定販売 です。	小麦
8	カネ上 28品目不使用 ちらし蒲鉾 いちょう・もみじ・くり		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、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。	なし

**国産鮭ボール使用
おすすめレシピ
～鮭ボールの
具たくさん味噌汁～**

- 【材料(1人前)】
- 国産鮭ボール 24g
 - じゃがいも 10g
 - 大根 30g
 - にんじん 7g
 - たまねぎ 15g
 - こんにやく 13g
 - 油揚げ 2g
 - 酒 1g
 - だしの素 0.3g
 - 味噌 11g
 - 水 200g
 - 長ねぎ 適量

- 【作り方】
- ①大根、にんじんはいちょう切り、じゃがいも、たまねぎ、こんにやくは食べやすい大きさに切ります。
 - ②鍋に水を入れ、大根、にんじん、たまねぎ、こんにやくを入れて、大根に火が通るまで煮ます。
 - ③じゃがいもを加えて煮ます。
 - ④鮭ボールを加えて煮ます。
 - ⑤酒、だしの素、味噌を入れて味付けします。
 - ⑥油揚げを入れてかき煮ます。
 - ⑦⑥を器に入れ、ねぎを盛り付けます。



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
9	乳・卵不使用 特価 トージツフーズ さんま生姜煮BP		11月特別価格 50g ×10個 60g ×10個	袋	さんまは漢字で書くと「秋の刀の魚」と書きます。さんまの脂に含まれるDH A(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)は、脳の働きをよくし、血液をサラサラにしてくれます。 さんまをレトルト加工し骨まで食べられるようにしました。生姜で臭みを消し独自のタレで味付けした、ごはんにピッタリの一品です。	小麦 大豆	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>鮭の日 たくあんの日 おすすめ献立</p> <p>梨 牛乳</p> <p>たくあんの おかか和え</p> <p>にいがたまめ天</p> <p>ほうとう</p> <p>ほうとう 野菜たっぷり にいがたまめ天 たくあんの おかか和え 牛乳 梨</p> </div>
10	28品目不使用 天狗缶詰 国産蒸し栗 1/4カット		1kg	kg	くりは昔から日本にある食材で、約5000年前の遺跡からも見つかっています。日本でまだお米が作られる前からお米の代わりとして食べられていたそうです。 国産の栗に、ほんの少し甘みをつけて4等分にカットしました。開封してそのままご使用いただけます。	なし	
11	カネク 28品目不使用 冷凍生ゆず しぼりたて		300g	個	100%国産のゆずを搾り、その果汁を凍結パックしました。添加物は一切使用していないので、ゆず本来の香りを楽しめます。	なし	
12	日本農産加工 特価 脱水ほうれん草 IQF(3cmカット)		500g	袋	ほうれん草は、葉は緑色ですが、根の部分は赤色です。骨や歯を丈夫にするカルシウムや血を作る鉄が多く含まれています。 茨城県産の減農薬、減化学肥料栽培の原料ほうれん草を使用しています。IQFなので、使いたい分だけ使用でき、便利です。	なし	
13	28品目不使用 地産地消 トーニチ 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。	なし	
予約受付中 クリスマスケーキ 早期予約特別価格 注文締切 10月28日(木) 〈通常注文締切 11月11日(木)〉							
14	クリスマスケーキ 早期予約 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	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ルレクチェ ゼリー 牛乳</p> <p>ゆず香和え さんまの生姜煮</p> <p>栗ごはん みそ汁</p> <p>栗ごはん 白菜のみそ汁 さんまの生姜煮 ゆず香和え 牛乳 ルレクチェゼリー</p> </div>
15	クリスマスケーキ 早期予約 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(クリーム)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	
16	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に、いちごクリームとガナッシュ風クリームを重ね合わせたケーキです。濃厚なガナッシュ風クリームと、爽やかないちごクリームの相性がピッタリ。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	

※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。