



県学給おすすめ商品(令和3年12月向け)



◎12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 アオキ ピュアパンプキン ペースト		冬至 1kg	kg	冬至には「ん」のつく食べ物を食べると病気にならず、長生きするといわれていました。かぼちゃは「なんきん」とも呼ばれ、全国的に食べる所が多いのですが、うどんやれんこんを食べる所もあります。 北海道産南瓜を皮むきしペースト状にしました。 解凍する際は、湯煎で70℃以上に品温を上げて解凍して下さい。	なし	「ん」がたっぷり！ 冬至 おすすめ献立
2	28品目不使用12月ご使用分は『11月1日締め切り』 サンビ 埼玉県産 桂木ゆずゼリー		40g	個	日本で最古の産地のひとつといわれる、埼玉県人間郡毛呂山町産の桂木ゆず果汁を使用した、さっぱりとした爽やかなゼリーです。 ※12月ご使用分のみ、ご予約制とさせていただきます。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P20掲載商品	なし	れんこん サラダ 豚バラ こんにゃく
3	乳・卵不使用 ピアット モミチキ (モミの木チキン)		『11月2日締め切り』 50g	個	肉類の中で世界で一番多く食べられているのが鶏肉です。にわとりは5000年前にインドで育てられていたものが広まり、日本へ伝わったそうです。 クリスマスにぴったりの“もみの木”を模ったチキンフライです。乳・卵は一切使用せず、玉ねぎの甘みとチキンのうま味を活かし、学校給食向けのやさしい味わいに仕上げています。中具と衣の割合は7:3と、チキンの食べ応えも抜群です！	小麦 大豆 鶏肉	ごはん かぼちゃの 和風スープ 豚バラこんにゃく れんこんサラダ 牛乳 桂木ゆずゼリー
4	乳・卵不使用 三島食品 混ぜ込み用 チキンライス		1kg	kg	にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎを具材とした、混ぜ込み用のチキンライスの素です。ごはん混ぜ込みだけで、手軽にチキンライスが出来上がります。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P66掲載商品	大豆 鶏肉 豚肉	クリスマス おすすめ献立
5	クリスマス おすす スノーマン とろっとスクランブル		1kg	kg	卵は、たんぱく質、脂質、鉄、ビタミンなどの栄養素がバランスよく含まれています。特に卵のたんぱく質はとても質がよく「たんぱく質の王様」と呼ばれています。 加熱しても半熟感のあるスクランブルエッグで、卵の風味が引き立つシンプルな味付けです。簡単な作業でオムライスを作ることが出来ます。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P26掲載商品	卵 乳 大豆 小麦 鶏肉	モミチキ オムライス
6	28品目不使用 カネ上 ちらし蒲鉾 雪だるま・星		各 1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ、12月はクリスマスにピッタリな雪だるまと星が登場です。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。桃色はトマト、黄色はかぼちゃで色づけしています。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P54掲載商品	なし	オムライス 野菜たっぷり！ ちらし蒲鉾入り コンソメスープ モミチキ 牛乳 クリスマスの ショコラケーキ
7	乳・卵不使用 ピアット クリスマスの ショコラケーキ		『11月12日締め切り』 25g	個	生地にココアとカカオマスを使用したショコラ味のふんわりロトだけの米粉ケーキです。不足しがちな鉄分、カルシウム、食物繊維を加えています。クリスマスイメージした4パターンのパッケージがランダムに入っています。	大豆	オムライス 野菜たっぷり！ ちらし蒲鉾入り コンソメスープ モミチキ 牛乳 クリスマスの ショコラケーキ
8	『12月ご使用分:11月10日 1月ご使用分:12月8日 2月ご使用分:1月12日 3月ご使用分:2月8日 締め切り』 エスピー・フードシステムズ 雪のポンデドーナツ (Ca&Fe)		35g	個	もちもち食感のドーナツに甘いグレーズを掛け、雪をまもったように仕上げました。カルシウムと鉄分を加えています。雪をイメージした包装の冬季限定商品です。	乳 卵 小麦 大豆	オムライス 野菜たっぷり！ ちらし蒲鉾入り コンソメスープ モミチキ 牛乳 クリスマスの ショコラケーキ

◎12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
9	乳・卵不使用 極洋ぶりフライ		40g 50g	個	12月20日は『ブリの日』です。年取り魚のブリは師走の魚であり、20を「ブ(2)り(0)」と読む語呂合わせから12月20日が『ブリの日』となりました。 国産ぶりの骨を除去した切身をフライにしました。骨を気にせず、安心してお召し上がりいただけます。 ※ご使用数量が多い場合は、事前にご連絡をお願いいたします。	小麦 大豆	旬の食材 たっぷり献立
	乳・卵不使用 日東ベスト新カクテルウインナー		1kg	kg	12月22日は『スープの日』です。日本スープ協会が温かいスープをより美味しく感じることができる冬であり、「いつ(12)もフーフー(22)とスープをいただく」という語呂合わせから12月22日を『スープの日』と制定しました。 国産豚レバーを使用した小さめのカクテルタイプウインナーです。スープ、炒め物等幅広いメニューにご使用いただけます。170本前後入り。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P29掲載商品	大豆 豚肉	
11	春雪さぶる カリフラワーM		500g	袋	カリフラワーは、キャベツを品種改良した野菜で、ブロッコリーと同じ仲間です。花のつぼみの部分を食べるので、「花野菜」と呼ばれています。花野菜には、ビタミンCがたくさん含まれています。 アンデス高原で栽培されたカリフラワーを食べやすい大きさにカットし、冷凍しました。バラ凍結なので使いたい分だけ使用出来、便利です。	なし	ごはん 根菜汁 ぶりフライ 花野菜サラダ 牛乳 りんごゼリー
12	乳・卵不使用 両角ジャムりんごソース		1kg	kg	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。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。 国産りんごを100%使用したりんごソースです。りんごを裏ごししたペーストタイプで、添加物などは使用しておりません。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P67掲載商品	りんご	
13	乳・卵不使用 愛知ヨーク 国産りんごゼリー		70g	個	長野県、青森県産のりんご果肉と果汁を使用した、果汁感あふれるゼリーです。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P38掲載商品	りんご	みかん 牛乳 漬物ステーキ さつまいも ごはん おでん
14	マルヒ食品 秋鮭とポテトのグラタン		50g 60g	個	じゃがいもは、南アメリカのペルーとボリビアにまたがるチチカカ湖の周りが原産地です。日本へは、江戸時代にインドネシアのジャカルタから長崎県に伝わりました。ジャカルタは、昔「ジャガタラ」と呼ばれていたため、「ジャガタライも」が短くなって「じゃがいも」と呼ばれるようになったそうです。 国産の鮭とじゃがいもを特製のホワイトソースでグラタンに仕上げました。オープン等で焼いてお召し上がりください。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P22掲載商品	小麦 大豆 乳 鶏肉	
15	乳・卵不使用 キッコマンソイフーズ 揚げボール		1kg	kg	にんじん、玉ねぎ、ごぼうを入れたボール状のさつまあげです。一口サイズなので、カットせずにご使用いただけます。1個約9～10g。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P5掲載商品	大豆	〈漬物ステーキとは〉 岐阜県の郷土料理で、飛騨地方で冬に凍ってしまった漬物を解かすため、焼いて食べたのが始まり。
16	乳・卵不使用 羽二重豆腐 新潟県産大豆使用 明月がんも		1kg	kg	がんもどきは味が雁の肉に似ていることから「雁擬(がんもどき)」の名がついたという説と、精進料理の「糟鶏(そうけい)」という料理だったという説で、こちらはこんにやくを使った点心「糟鶏」が、「俗にいうがんもどきなるべし」と古い本にあることから、「糟鶏」の俗称として「がんもどき」という親しみやすい日本語にしたという説があります。 新潟県産大豆を使用した豆腐ベースの生地ににんじんを入れた、シンプルな一口サイズのがんもどきです。1個約5g。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P15掲載商品	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。