



◎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	アレルギー
1	天狗缶詰 スイートコーン 北海道産		1kg	kg	どうもろこしには、もしまもしまとしたひげが付いています。このひげはめしべで、黄色い実の一粒に一本付いています。ですから、ひげがたくさんあるものには実がたくさん付いています。 北海道産のスイートコーンを、常温保存できるレトルトパックにしました。開封してそのままご使用いただけます。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P62掲載商品	なし
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。 一口サイズに揚げ、食べやすく、使いやすくなったミニサイズの油麩です。煮くずれしにくく、コクと旨味が出て、お料理の味を一段と引き立たせます。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P68掲載商品	小麦 大豆
3	28品目不使用 NEW 岡田海苔 和紙味付海苔無添加 渋沢栄一デザイン		10切 4枚	個	2024年度を目途に新1万円札の顔となる渋沢栄一は、1840年に埼玉県深谷市の農家の家に生まれました。渋沢栄一は第一国立銀行(現在のみずほ銀行)など数多くの企業を設立しました。 国産の海苔原料を使用した味付海苔です。食品添加物、アレルギー28品目を使用していないので、安心してお召し上がりいただけます。新1万円札をイメージしたデザインの和紙袋入りです。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P53掲載商品	なし
4	28品目不使用 地産地消 アムズ 新潟県産 体菜水煮(カット)		1kg	kg	煮菜は、体菜と呼ばれる葉の塩漬けを使って作る煮物料理です。秋に漬けた体菜の味が落ちてくる、冬の終わりから春にかけてよく作られる料理で、塩出しをした体菜と打ち豆、油揚げを入れて煮ます。 新潟県長岡市産の塩蔵のしっかりしてある体菜を使用しており、水煮にした時の色がきれいです。食べやすい大きさにカットしてあります。葉と茎部分の比率はランダムになります。	なし
5	乳・卵不使用 地産地消 県学給 新潟県産越後姫使用 いちごのタルト		30g	個	新潟県を代表するブランドいちご「越後姫」のジャムを使ったタルトです。甘酸っぱいジャムとふわふわのスポンジにサクサクのタルト生地の組み合わせを楽しめます。タルト生地には新潟県産コシヒカリの米粉を練りこみ、風味良く焼き上げました。 ※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	小麦 大豆
6	サンコーブ 沖縄県産 パインアップル シラップづけピーセス		1号缶	缶	沖縄のパイナップルは完熟させてから収穫するため、糖度が高く、ジュシーな甘ずっぱさが特徴です。 沖縄県本島北部地域で収穫された新鮮なパインを小片(ピーセス)にカットし、シラップづけにしました。甘味と酸味、水分のバランスが抜群です！ ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P27掲載商品	なし
7	28品目不使用 トーニチ 給食週間 はちみつゆずゼリー		40g	個	はちみつゆずゼリーの優しい甘さと、ほんのりとした柚子の風味を生かしたゼリーです。鉄分とビタミンCを強化しています。フィルムデザインは6種類あり、カップ側面には給食週間について説明をプリントしており、より給食週間を理解して頂けるよう工夫がされています。(フィルムデザイン6種類は1ケースにランダムに入っていますので選択はできません。)	なし

ミニ仙台麩使用
おすすめレシピ
～油麩丼の具～
にいがたパッコン2017より

- 【材料(1人前)】
- 油麩 8g
 - たまねぎ 40g
 - 鶏肉 55g
 - グリーンピース 2g
 - 砂糖 1.5g
 - みりん 1.2g
 - 薄口醤油 5g
 - さば節 1g
 - 水 25g
 - 塩 0.4g
 - 片栗粉 1g

- 【作り方】
- ①油麩はぬるま湯で戻す。
 - ②たまねぎはせん切りにし、グリーンピースは下ゆでしておく。
 - ③さば節でだし汁をとる。
 - ④だし汁でたまねぎを煮込み、油麩を加え調味する。
 - ⑤水溶きかたくり粉でとろみをつける。
 - ⑥溶き卵を3回位に分けて加え、卵とじにする。
 - ⑦グリーンピースを散らして仕上げる。

【献立例】
ごはん・あんかけの
こーろめん汁・油麩丼
の具・ちぢみほうれん
草の磯香あえ・牛乳



◎1月の献立に～おすすめ商品のご案内②～

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 ケンミン食品 給食用ビーフン 9cmカット		1kg	kg	1月31日は『焼ビーフンの日』です。焼ビーフンの魅力をより多くの人に知ってもらい、焼ビーフンファンの拡大を図ることを目的として、ケンミン食品が制定しました。日付は世界で最も長く販売されているビーフンブランドとしてギネス世界記録™に2020年1月31日に認定されたことから。また、春野菜が出回り始める時期になるので、春野菜と一緒に焼ビーフンを楽しんでもらいたいとの思いが込められています。 ゆでもどし不要で、調理後のべたつきが少なく使いやすい9cmカットのビーフンです。炒め物、スープ、サラダなど様々なメニューに使えます。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P56掲載商品	なし	 ビーフンの日 おすすめ献立 いちごタルト 牛乳 焼きビーフン 豆腐ハンバーグ ごはん かぶの スープ
9	 ニッスイ タラ角切り タラ角切り(粉付)		各 1kg	kg	高たんぱく、低脂肪のすけそうだらの、骨と皮を取り除いたフィレを積み重ねたブロックをキューブ状にカットしました。角切りとでん粉をまぶした、角切り(粉付)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 P13掲載商品	なし	ごはん かぶのスープ 豆腐ハンバーグ 野菜たっぷり 焼きビーフン 牛乳 いちごタルト
10	 春雪さぶる オールグリーン ブロッコリー20/35		1kg	kg	ブロッコリーは花野菜と呼ばれ、黄色い花が咲く前の、かたいつぼみが集まった部分を食べています。同じ花を食べる仲間にはカリフラワーがあり、二つとも祖先はキャベツです。色は全く違いますが、つぼみが集まっている様子が似ています。ブロッコリーが日本で食べられるようになったのは約40年前からです。 エクアドル共和国のアンデス山脈の高原で栽培されたブロッコリーをバラ凍結しました。使いたい分だけ使用でき、便利です。	なし	ごはん かぶのスープ 豆腐ハンバーグ 野菜たっぷり 焼きビーフン 牛乳 いちごタルト
11	新商品 エスピー食品 NEW 給食用シチュー フレーククリーム		1kg	kg	チキンとポークの凝縮した旨味と乳製品のまろやかなコク、オニオンとキャベツの甘味で深みのある味わいに仕上げた、シチューフレークです。化学調味料無添加で、カルシウムをプラスした、給食用に特化したシチューフレークです。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P51掲載商品	乳 小麦 大豆 豚肉 鶏肉	旬の食材 たっぷり献立 りんご 牛乳 フロccoliーと きのこのサラダ 大豆ナゲット 米粉パン クリーム シチュー
12	 乳・卵不使用 シマダヤ 『健美麺』 学校給食用 食塩ゼロラーメン		200g × 5個	kg	厳選した国産小麦を使用した、食塩不使用の中華めんです。食塩ゼロでも変わらぬ美味しさで、ラーメンメニューはもちろん、ラーメンサラダや和え麺等にもお使いいただけます。約15cmのハーフカットの冷凍ラーメンなので、伸びにだけでなく、食べやすく、盛り付けもしやすいので、学校給食にピッタリです。 ※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P35掲載商品	小麦	りんご 牛乳 フロccoliーと きのこのサラダ 大豆ナゲット 米粉パン クリーム シチュー
13	減塩商品 乳・卵不使用 ヤマサ 減塩しょうゆ		1.8ℓ	本	「本醸造ヤマサしょうゆ」の風味はそのままに、塩分を約半分に減らした、減塩しょうゆです。 食塩相当量は100g中、7.57gです。	小麦 大豆	りんご 牛乳 フロccoliーと きのこのサラダ 大豆ナゲット 米粉パン クリーム シチュー
14	 乳・卵不使用 三島食品 減塩のり佃煮		5g	個	三重県産のひとえぐさを炊き上げました。通常品ののり佃煮より、ナトリウム量を35%減らした減塩タイプで、のりの風味が一層引き立ちます。 食塩相当量は100g中、3.6gです。	小麦 大豆	りんご 牛乳 フロccoliーと きのこのサラダ 大豆ナゲット 米粉パン クリーム シチュー

※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。