



# 県学給おすすめ商品(令和4年3月向け)



◎3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    |
|----|--|------|----------|------|--|----------|
| 1  | <b>乳・卵不使用</b><br>三島食品<br>国産原料使用<br>ちらしずしの素                   |      | 1.2kg    | 袋    | 国産のにんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけを使用した、ちらしずしの素です。ごはんに混ぜるだけで、手軽に具だくさんのちらしずしが出来上がります。米3～3.5kgを炊き上げ、1袋を混ぜ合わせてください。水加減は通常と同じでも構いませんが、通常の約10%減で炊飯すると、よりおいしく仕上がります。                                | 小麦<br>大豆 |
| 2  | ひなまつり<br>ピアット<br>ポイルあさり500/700<br>(国内選別品)                    |      | 1kg      | kg   | あさは日本の食卓に馴染みの深い貝です。この小さな貝の中には栄養素がたくさん含まれています。鉄や亜鉛などのミネラルが豊富で、貧血の予防に効果的です。<br>中国産のアサリを旨味を逃さないように殻付のままスチームポイルしています。アサリを剥く際は機械ではなく手剥きしておりますので、殻の混入も少ないです。また、新鮮な状態で原貝を搬入しますので、砂噛みも少ない点が特徴です。 | なし       |
| 3  | <b>乳・卵不使用</b><br>カセイ食品<br>ひしもち                               |      | 35g      | 個    | 『2月3日締め切り』<br>ひな祭りのひしもちに使用される3色、「緑」は邪気を払うとされるヨモギの色で「雪解けを待つ新芽」、「白」は清浄を意味し「残雪」、「赤」は魔除けを意味し「桃の花」を表し、それぞれに、健やかな子に育てほしいという願いが込められています。<br>国産のもち粉を使用し、杵つきを行ったひしもちです。和紙風のかわいい袋で包み、ひな祭りを演出しています。 | 大豆       |
| 4  | <b>乳・卵不使用</b><br>トーニチ<br>ひなまつり<br>ももゼリー                      |      | 40g      | 個    | 『2月1日締め切り』<br>ももの節句の『ももの花』をイメージして、淡いピンク色に仕上げたももゼリーです。100mgあたり、1.2mgの鉄分を含んでいます。   | もも       |
| 5  | <b>乳・卵不使用</b><br>羽二重豆腐<br>花がんも                               |      | 1kg      | kg   | 豆乳とおからベースの生地で仕上げた花形の小さながんもどきです。かわいらしい形が食事に華やかさを加え、お祝い献立にピッタリな一品です。1個約7g。   | 大豆       |
| 6  | <b>28品目不使用</b><br>カネ上<br>桜ちらし蒲鉾<br>梅ちらし蒲鉾                    |      | 各<br>1kg | kg   | 大人気のちらし蒲鉾シリーズ、3月は桜、梅が登場です。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。<br>桃色はトマト、オレンジ色はにんじんで色づけしています。<br>※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       |
| 7  | <b>乳・卵不使用</b> <b>NEW</b><br>ピアット<br>いちごの cupcakes<br>Ca・食物繊維 |      | 25g      | 個    | 3月ご使用分:2月1日締め切り 4月ご使用分:3月1日締め切り<br>福岡県産あまおういちごの優しい甘さが広がる、国産米粉を使用したふんわり生地のカップケーキです。『お祝いデザート』の文字と、のし紙風デザインの袋でお祝いムードを盛り上げます。<br>不足しがちなカルシウムを40mg/個、食物繊維を1.1g/個添加しています。                      | 大豆       |

ひしもち用  
化粧箱を  
ご用意いたします



配食後の箱を  
組み立てると

↓  
かわいい雑壇  
になります！



ご入用の際は  
ご注文時に  
箱の必要数も  
合わせてお知  
らせください



◎3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          |
|--|--|------|---|------|--|----------------|
| 8<br>日<br>〇〇の日におすすめ                        | <b>28品目不使用</b><br>ケンコーマヨネーズ<br>ノンエッグ<br>マヨネーズタイプ |      | 1kg   | kg   | 3月1日は『マヨネーズの日』です。おいしく、栄養があり、安心して食べられ、さまざまな料理に活用できるマヨネーズをアピールすることを目的として、キュービー(株)が制定しました。日付はキュービーが1925年3月に日本で初めてのマヨネーズを製造販売したことで、日本初(1)にちなんで1日としたものです。<br>卵を使用しない、美味しいマヨネーズタイプです。くせのない、さっぱりとした味わいで、28品目のアレルギーを含む原材料は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。<br><b>※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P55掲載商品</b> | なし             |
|  | <b>乳・卵不使用 NEW</b><br>トージツフーズ<br>にしん昆布煮           |      | 4号<br>×10個<br>5号<br>×10個                              | 袋    | 3月7日は『さかなの日』です。さかなジャパンプロジェクト推進協議会が和食の中心となる食材の魚介類をもっとたくさん食べてもらい、魚介類を身近に感じてもらうことを目的に制定しました。日付は3(さ)と7(な)の付く日は魚を食べることを提案していることから、その二つが合わさる3月7日としたものです。<br>にしんを骨まで食べられるように高圧処理をし、国産の昆布と醤油のタレで煮付けました。にしんと昆布が相性抜群の1品です。<br><b>※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P9掲載商品</b>                               | 小麦<br>大豆       |
|  | <b>乳・卵不使用 地産地消</b><br>藤和乾物<br>新潟県産<br>大豆ミート(ミンチ) |      | 1kg   | kg   | 3月10日は『ミートソースの日』です。カゴメ(株)が性別や年代に関係なく人気の洋食であり、多忙な現代社会においてワンプレートで食べられる便利なバランス食としても知られるミートソースの価値をさらに広めていくことを目的として制定しました。日付は「ミ(3)ー(10)」と読む語呂合わせからです。<br>新潟県産大豆100%の植物由来食品で、添加物は使用していません。お肉のような触感ですが、肉類と違い脂肪も少なくヘルシーです。水戻し後は重量比で約3倍に戻ります。<br><b>※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P64掲載商品</b>          | 大豆             |
|  | <b>旬</b><br>理研ビタミン<br>冷凍海藻 三陸産<br>丸採りわかめカットS     |      | 500g  | 袋    | わかめは、3月から5月が旬の食べ物です。11月頃に芽を出して、6月頃に大人になります。大きく成長しすぎるとかたくなってしまいうため、3月から5月のわかめが一番おいしいといわれています。<br>水揚げしたわかめを、その日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込みました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を食べやすい大きさにカットしてあります。  | なし             |
| 12<br>羊<br>予算に<br>合わせて<br>お使い<br>ください<br>羊 | <b>乳・卵不使用 NEW</b><br>カセイ食品<br>豆腐カツ               |      | 50g<br>60g  | 個    | 高たんぱくな豆腐をメインに国産野菜(玉ねぎ、にんじん)を入れ、魚肉を加えて旨味を出した豆腐カツです。<br><b>※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P4掲載商品</b>   | 小麦<br>大豆       |
|  | <b>乳・卵不使用</b><br>大関食品<br>エビフライ<br>伸ばしなし          |      | 21/25<br>(約28g)<br>16/20<br>(約36g)<br>13/15<br>(約46g) | 尾    | えびは世界中の海や川にいますが、その種類は世界で3000種類、日本だけでも400種類のえびがいるそうです。日本では「伊勢えび」「車えび」「大正えび」「甘えび」「さくらえび」などが食用とされています。高血圧や脳の病気を予防するタウリンという栄養が含まれています。<br>鮮度抜群のえびを使用しており、えびの旨味が活かしたエビフライです。えびを伸ばさず握っているので食感と旨味が損なわれていません。<br><b>※新潟県学校給食会 令和3年度 後期おすすめ商品冊子 P3掲載商品</b>  | 小麦<br>大豆<br>えび |
| 14<br>羊                                    | 極洋<br>ほたて貝柱カット                                   |      | 1kg   | kg   | 北海道産のほたての貝柱のみをカットし、バラ凍結しました。使いたい分だけ使えて、便利です。   | なし             |

大豆ミート使用  
おすすめレシピ  
~大豆ミートの  
ミートソース~

【材料(1人前)】  
大豆ミート(ミンチ) 10g  
玉ねぎ 50g  
しょうが 少々  
ケチャップ 54g  
ウスターソース 18g  
コンソメの素 5g  
塩コショウ 少々

【作り方】  
①大豆ミートを熱湯で5分戻し、ざるにあげておきます。  
②フライパンに油をひき、しょうがを入れ香りを出します。  
③みじん切りにした玉ねぎを加え、しんなりしてきたら大豆ミートを加え、炒めます。  
④ケチャップ、ソース、コンソメを湯で溶かし入れ少々煮て塩コショウで味を調えます。

**※大豆臭さが気になる場合は、大豆ミートとひき肉を1:1の割合で混ぜ、使用してください。**



藤和乾物の新潟県の  
ユーザー向け  
サイトです!

紹介したミートソースのレシピ動画が見られます。  
<https://y-ozawa85.wixsite.com/website>



※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。