



# 県学給おすすめ商品(令和4年6月向け)



◎6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
〇〇の日 おすすめ	 赤城冷凍食品 NVチーズオムレツ バラ・BP		<バラ> 40g 50g 60g <BP> 50g 60g	個	6月2日は『オムレツの日』です。栄養バランスが優れた卵で愛情を包み込んだ料理であるオムレツを通して、家族愛と健康を育む日にしたいと、日本シュリンク包装卵協会が制定しました。日付は6と2で「オム(06)レツ(02)」と読む語呂合わせからです。 6月9日は『たまごの日』です。さまざまな料理に使用して栄養豊富な健康優良食品である卵をもっと食べてもらいたいという思い、「卵」という漢字が数字の6と9に似て見えること、盛夏の前に卵を食べて健康増進を図ってもらいたいとの願いから制定されました。  リニューアルしました！ 主に新潟県産の鶏卵を使用して焼き上げた半月型のチーズオムレツです。ダイスチーズをオムレツ全体に散りばめました。	乳卵 大豆 鶏肉	<b>6月2・9日 おすすめ献立</b>  さくらんぼ 牛乳 アスパラベーコンソテー チーズオムレツ  米粉パン ミネストローネ
	28品目不使用 三島食品 乾燥カリカリ梅		200g	袋	6月6日は『梅の日』です。『昔、晴天が続く、人々が困り果てていた時、6月6日、神様のおかげにより、梅を奉納して祈ったところ、たちまち雷鳴とともに大雨が降り、五穀豊穡をもたらしました。』この話が、宮中の日記に記されていたことから、それにちなみ、紀州梅の会が6月6日を『梅の日』と決めました。  梅肉を調味し乾燥させた、さっぱり味の混ぜごはんの素です。国産の梅を100%使用し、着色料は使用せず自然な色合いに仕上げています。	なし	米粉パン ミネストローネ チーズオムレツ アスパラベーコンソテー 牛乳 さくらんぼ
	エスピー・フードシステムズ ポンデドーナツ チョコがけ(Ca・Fe)		25g	個	6月6日は『北川製菓ドーナツの日』です。㈱北川製菓が、多くの人に愛されてきたことへの感謝の気持ちと、これからもおいしいドーナツの製造が続けられるようにとの願いを込めて制定しました。日付は1959年6月に同社がドーナツの製造を開始したこと、数字の6にドーナツの輪のイメージを重ねて6月6日にしました。  北川製菓で製造しています！ もちもちした食感のドーナツにチョコをかけ、個包装にしました。カルシウム、鉄分を添加しています。	乳卵 小麦 大豆	<b>6月6日 おすすめ献立</b>  ドーナツ 牛乳 おくらのおかか和え 和風ハンバーグ  梅ごはん かきたま汁
	乳・卵不使用 トージツフーズ いわし煮つけ(生姜)		4号 5号	個	6月15日は『生姜の日』です。㈱永谷園が古くからすぐれた調味料として、体に良い食材として、生活に取り入れられてきた生姜の魅力を多くの人に知ってもらおうきっかけの日にしようと、制定しました。日付は奈良時代から神様への供え物として献じられ、6月15日に感謝の祭りが行われてきたことからです。  国産の真いわしのうろこ、内臓を処理して、国内工場ですべて食べられるよう加工し、生姜風味で食べやすく仕上げました。カルシウム摂取にピッタリです。	小麦 大豆	ドーナツ 牛乳 おくらのおかか和え 和風ハンバーグ  梅ごはん かきたま汁
	乳・卵不使用 ブンセン 減塩アラ！		8g	個	6月29日は『佃煮の日』です。1645年、佃煮と縁のある東京の佃島に住吉神社が造営された6月29日が『佃煮の日』に制定されました。当時、佃煮が祭礼でお供えされていたそうです。  通常品の、のりつくだ煮「アラ！」に比べて、約30%減塩したのりつくだ煮で、1個当たりの食塩相当量が約0.3gです。化学調味料、保存料、着色料は使用していません。	小麦 大豆 のり佃煮	ドーナツ 牛乳 おくらのおかか和え 和風ハンバーグ  梅ごはん かきたま汁
	販売再開 ココ ササミチーズサンド		50g 60g	個	人気商品が販売再開です！ 若鶏ササミ肉にチーズを挟んでフライにしました。淡白なササミとチーズの風味がよく合う人気の商品です。型が揃っていますので調理しやすいです。	乳 小麦 鶏肉	カリカリ梅ごはん かきたま汁 和風ハンバーグ おくらのおかか和え 牛乳 ポンデドーナツ チョコがけ
	乳・卵不使用 大島食品工業 サクッとコンブ		2.5g	個	北海道産の昆布を味付けし、パリパリに乾燥させました。口の中がかみ砕きやすく、ポリポリおいしく食べられます	小麦 大豆	カリカリ梅ごはん かきたま汁 和風ハンバーグ おくらのおかか和え 牛乳 ポンデドーナツ チョコがけ

◎6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
8	<b>乳・卵不使用</b>  <b>地産地消</b> 県学給 えちごのごろっと 大豆フライ		55g 70g	個	6月4日～10日は、歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発し、歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進に寄与することを目的とした『歯と口の健康週間』です。	小麦 大豆 豚肉	
					物資委員会開発商品です。豚肉と野菜は国産、大豆は新潟県産限定で安心安全な素材を使用しています。新潟県産大豆のカット方法を工夫し、大豆のまめ感を感じられるように仕上げています。また、醤油を加えることで出汁の風味を利かせた和風仕立てにし、ご飯に合う主菜になっています。ソース不要な味付けなので、減塩にも繋がります。鉄・カルシウムを強化しています。		
					いかは10本の腕を持っています。そのうちの長い2本はえさをとるための触腕(しょくわん)といわれるものです。日本では、一夜干しやいかそうめんにする「するめいか」が一番多くとれます。いかはエネルギー量が少ないですが、体をつくるたんぱく質は豊富です。また、血圧やコレステロールを下げるタウリンも含んでいます。		
					国産(北海道、青森県、岩手県)のするめいかを原料に使用したイカリングフライです。卵は使用せず、衣付けを行っています。1kg50個入りです。		
9	<b>乳・卵不使用</b> <b>NEW</b> ピアット スルメイカ リングフライ		1kg	kg	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIGF(バラ凍結)なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。	小麦 大豆 いか	
					くきわかめは大きめにカットしたくきわかめなので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。		
					細切りは食べやすい細切りにカットしてあるので、あらゆる料理にお使いいただけます。		
					塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIGF(バラ凍結)なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。		
10	<b>理研ビタミン</b> 冷凍海藻 そのまま手軽に くきわかめ 細切りくきわかめ		各 500g	袋	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIGF(バラ凍結)なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。	なし	
					くきわかめは大きめにカットしたくきわかめなので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。		
					細切りは食べやすい細切りにカットしてあるので、あらゆる料理にお使いいただけます。		
					塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIGF(バラ凍結)なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。		
11	<b>28品目不使用</b> トーニチ 歯と口の健康週間 レモンゼリー		40g	個	<b>『5月2日締め切り』</b> ほどよい酸味の爽やかなレモンゼリーです。歯を丈夫にするために噛みごたえのあるナタデココを入れ、噛むことが意識できるように工夫しました。カルシウム、ビタミンCを含んでいます。	なし	
					フィルムデザインは6種類あり、表面には歯にまつわるクイズが、裏面には答えが書いてあります。カップには『歯と口の健康週間』についてプリントしてあります。		
					※フィルムデザインはランダムに入っているので、選択は出来ません。		
					フィルムデザインはランダムに入っているので、選択は出来ません。		
12	<b>乳・卵不使用</b> ニチレイフーズ 安心逸品 国産ミートの ハンバーグCa&Fe		50g 60g 80g	個	サイズ豊富で使いやすいハンバーグです！	大豆 鶏肉 豚肉	
					「着色料・香料・化学調味料」を使用していないニチレイフーズオリジナルの「安心逸品R」シリーズのハンバーグです。豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用しています。両面焼き製法で肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法でふっくらやわらかく仕上げています。不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を添加し、食塩相当量の値にも配慮しています。		
					暑くなり、豆腐を使うのが心配・・・そんな時におすすめです！！		
					新潟県産大豆100%で凝固剤はにがり100%で仕上げた冷凍の絹ごし豆腐です。サイコロサイズにカットしているので、味噌汁、麻婆豆腐に最適です。型崩れが少ないので、大量調理に適しています。		
13	<b>乳・卵不使用</b> <b>地産地消</b> マメックス 新潟県産 冷凍サイコロ豆腐		1kg	kg	暑くなり、卵を割卵して使用するのが心配・・・そんな時におすすめです！！	大豆	
					新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご使用いただけます。		
					新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご使用いただけます。		
					新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご使用いただけます。		
14	<b>地産地消</b> エスピー・フードシステムズ 新潟県産凍結全卵 ネバーエッグ		1kg	kg	暑くなり、卵を割卵して使用するのが心配・・・そんな時におすすめです！！	卵	
					新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご使用いただけます。		
					新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご使用いただけます。		
					新潟県産の鶏卵を衛生的に割卵、濾過し、殺菌、包装後に凍結した凍結全卵です。卵への殺菌によるダメージを極力減らすことにより汁に入れても固まるので、卵スープやオムレツにもご使用いただけます。		

※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。