

9月 学校給食おすすめ商品(令和4年9月向け)

2022/7/15



◎9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 十五夜におすすめ カネ上 月見ちらし蒲鉾		1kg	kg	今年の十五夜は9月10日です。 旧暦8月15日の夜を十五夜、中秋といい、その夜の月を『中秋の名月』と呼びます。十五夜の月は一年中で一番美しいと言われ、古くから宮中ではこの日に月見の宴が催されました。 大人気のちらし蒲鉾シリーズ！十五夜向けに9月は満月にうさぎがデザインされた蒲鉾が登場です。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。黄色はかぼちゃで色づけています。	なし	十五夜献立 おすすめメニュー お月見デザート 牛乳 ほうれん草のごま和え にしん照煮 さといもごはん きのこ汁
	トーニチ お月見デザート (梨ゼリー)		40g	個	秋の果物・和梨の果汁を使用したゼリーです。 100g当たり鉄2.5mg、食物繊維3.0gを強化しております。 『8月18日締め切り』	なし	
3	新商品 川村商事 小粒白玉 NEW		1kg	kg	白玉粉を配合し、もちもちした食感が特徴の小さい冷凍白玉です。 ボイル解凍や電子レンジで簡単に調理できます。	なし	さといもごはん きのこ汁 にしん照煮 ほうれん草のごま和え 牛乳 お月見デザート
4	旬の食材を給食に マルヒ食品 さんま澱粉付		30g 40g	袋	秋刀魚は秋を代表する魚です。脂がのっていて美味しいのは北の海から三陸沖辺りまで南下してくる秋から晩秋にかけて。 三陸産の秋刀魚を使用しています。鮮度の良い秋刀魚を腹開きにし、澱粉をつけただけです。タレにより献立をお楽しみ下さい。	なし	
5	フレッシュグルメ 冷凍さといも		500g	袋	里芋の生産が多いのは千葉県と埼玉県です。続いて新潟県、栃木県などですが、全国的に見て関東での生産量がとても多い野菜です。一般的な里芋は市場に流通していますが、品種により旬が少しずつ遅くなるようです。旬は秋から冬。 ※一旦解けたものを再び凍らせると、品質が変わる事がありますので再凍結はさけて、お早めにお召し上がりください。	なし	旬の食材 たっぷりメニュー ぶどうゼリー 牛乳 ポテトサラダ イカフリッター 米粉パン かぼちゃスープ
6	28品目不使用 全学栄養 救給カレー		150g	袋	9月1日は「防災の日」です。全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発した、ライフラインが途絶えた中で救援物資が届くまでの『いのちをつなぐ』非常食を給食に取り入れてはいかがでしょうか？ アレルギー特定原材料等28品目不使用の学校給食用非常食です。ごはんも入ってそのままおいしく食べられます。 ※備蓄がございましたが、大量注文の場合はリードタイム1ヶ月半いただく場合がございます。40個単位の発注にご協力願います。	なし	米粉パン かぼちゃスープ 米粉パン
	トーイツ おから煮物コロッケ		50g 60g	個	9月9日は「食べものを大切に作る日」です。「食べもの大切運動」に取り組んでいる一般財団法人ベターホーム協会が制定した日です。食べものを捨てることなく食べることが健康にも通じることから、健康長寿を祝う重陽の節句にあたる9月9日が記念日に。 おから・じゃがいも・大豆・ひじき・にんじんを使って、煮物風に味付けしました。鉄分(ピロリン酸第二鉄)とカルシウム(炭酸カルシウム)を加えて、食物繊維を含むおからも使っていますので、栄養価の高い食材となっております。	大豆 豚肉 小麦	

◎9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	アイカン 国産みかん缶		1号缶	缶	国産原料のみかんをシラップ漬けにしました。酸味と甘みのバランスが取れ、色合いの取れたみかんのシラップづけ缶詰はデザート・フルーツサラダ・フルーツポンチなどの材料としてお使い頂けます。	なし	<div style="border: 2px solid cyan; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center; background-color: #e0ffff;"> 防災用品点検の日 </div> <p>9月1日は、防災用品点検の日でもあります。</p> <p>関東大震災の起きた9月1日をはじめとして、季節の変わり目となる年4回(3月1日・6月1日・9月1日・12月1日)の日に防災用品の点検を行い災害に備えようと、防災システム研究所の防災・危機管理アドバイザーの山村武彦氏が提唱。電池、非常用の飲料水、非常用食料、消火器、避難ロープなどの防災用品の点検の大切さを呼び掛けています。</p> <p>給食会でも今回おすすめ救給力レーを含んだ非常用食料及び飲料水を供給可能です。</p> 
9	はごろも 黄桃ダイスカット缶		1号缶	缶	南アフリカ産の黄桃をダイス状にカットし、ライトシラップで仕上げました。冷やしてそのままでも、デザートやゼリー等の材料としてもご利用いただけます。黄桃とは黄肉種という品種の桃で、スッキリした甘さで果肉にツヤがありみずみずしいのが特徴です。肉質がしっかりしているので食感は少し硬めですが、果汁がたっぷり含まれていてジューシーです。	もも	
10	カセイ イカフリッター		約20g × 50個	袋	衣に沖アミとアオサを配合したフリッターです。冷めてもふっくらとした食感をお楽しみいただける商品です。揚げても、焼いてもご利用いただけます。カセイフリッターシリーズには、わかさぎ、あじ、子持ししゃもなどがございます。	いか 小麦 大豆	
11	乳・卵・小麦不使用 コッコ 若鶏皮無 ムネサクリフライ		40g 50g 60g	個	淡白な若鶏むね肉に下処理をし、小麦不使用の米パン粉とマッシュポテトをブレンドした衣を付けました。香ばしいポテトの風味が好評を頂いております。乳・卵・小麦不使用の製品です。 冷凍のまま約170℃の油で約5分揚げて下さい。保存は-18℃以下を厳守し、直接外気が長時間商品に触れないようにして下さい。	鶏肉	
12	ピアット さつまいもスティック		1kg	kg	食物繊維を豊富に含んでいる良質な甘いさつまいもをスティック状にカットしました。皮が残っているので、風味が損なわれません。産地は茨城県産がメインとなっております。	なし	
13	トージツ にしん照り煮		40g (タレ込み) 50g (タレ込み)	10 個 入り	春告魚と呼ばれる早春から初夏にかけて旬のにしんを使い、骨が気にならないよう軽くレトルトをかけました。にしん独特のくせを無くすために、かつお節を加えた甘口のタレで味付けしました。パックから取り出しても照りが消えず、食欲をそそります。成分的にも青みの魚ですので、EPA/DHAを多く含んでいます。	小麦 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。