



◎5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	献立例
1	<b>28品目不使用</b> カネ上 かぶと ちらし蒲鉾		1kg	kg	大人気のちらし蒲鉾シリーズ！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。いろんな献立や具材に幅広く使用して頂けます。 低カロリー・高たん白のヘルシー具材です。	なし	こどもの日 おすすめ献立
2	カセイ食品 おさかなナゲット		20g × 50個	袋	国産のあじを使用し、可愛いお魚の形にしたナゲットです。カレー味となっておりますのであじ特有のにおいも無く御美味しく頂けます。1ヶ当たり約2.3mgの鉄分を配合しています。 170℃～180℃の油で、揚げて下さい。	大豆 小麦 豚肉 鶏肉	かしわ餅 牛乳 蒲鉾サラダ フリフライ
3	いわもと 国産筍水煮 (ハーフカット)		1kg	kg	5月に旬を迎えるたけのこは、上に向かってスクスク育つことから、まっすぐ元気な子供に育ててほしいという願いが込められます。 収穫された生たけのこ原料をその日のうちにボイルし処理をしています。殆どが水分で構成されており繊維質が豊富です。 開封し水洗いをして調理して下さい。	なし	ごはん たけのこのみそ汁
4	ピアット 天然プリフライ		40g 50g	個	ぶりは成長段階によって呼び名が変化する「出世魚」です。子供の健康や成長を祝う日の食べ物にピッタリです。 国産の天然ぶりを国内工場ですべて加工から製品化まで行っており、さらに均等に混ぜり尚且つ鉄臭さを最大限抑えられるよう、製粉工場ですべて鉄分強化をしたバターミックスを使用しております。	小麦	ごはん たけのこのみそ汁 プリフライ かぶとちらし 蒲鉾サラダ かしわ餅 牛乳
5	三島食品 菜めし		250g	袋	広島県特産の広島菜と、京菜、大根葉を原料とした混ぜごはんの素です。青菜の風味と色合いをそのまま生かしています。 米7.5～9.5kg(約5～6.3升)分の炊き上がったごはんにご本品250g(1袋)をむらなく混ぜ込み、やわらかくなるまでむらしてください。	なし	広島G7サミット 向け献立
6	サンビ 冷凍ダイスゼリー 広島県産レモン		1kg	kg	広島県産のレモン果汁を使用したダイス状にカットされたゼリーです。レモンの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。室温で解凍してお召し上がりください。解凍後は早めにお召し上がりください。	なし	レモンゼリー 牛乳 ふきのきんぴら アジ唐揚げ
7	ケーオー産業 アジ唐揚げ		1kg	kg	国産豆アジを使用、10cm以下の食べやすいサイズです。 アジの旬は、5～7月とされていますが、年間通して獲れるポピュラーな魚です。「あじは味に通ず」と言われるように味の良さにおいては魚の中でも絶品です。また味だけでなく、良質のたんぱく質、ビタミン、カルシウムなどをバランスよく含む、大変栄養豊かな魚です。	小麦 大豆	菜めしごはん みそ汁
8	ヤマキ おだし(薩摩産かつお、 瀬戸内産いわし煮干)		1kg	kg	かつお節のだしや瀬戸内産いわし煮干のだしを無菌充填しました。調味料、アルコール、保存料は使用していません。水やお湯で薄めるだけで、簡単に本格的なだしが得られます。 開封後は即日ご使用ください。よく振ってご使用ください。	なし	菜めしごはん みそ汁 アジ唐揚げ ふきのきんぴら 広島県産レモンゼリー 牛乳

◎5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
9	ヤヨイサンフーズ 5種の野菜入り 肉焼売 鉄・Ca		18g 30g	個	5月2日は『カルシウムの日』です。日本初のカルシウム錠剤を開発したワダカルシウム製薬株式会社が制定しました。丈夫な骨をつくるために欠かせない「カルシウム」を摂ることの大切さを多くの人に知ってもらうのが目的です。日付は5と2で「骨=コ(5)ツ(2)」と読む語呂合わせからです。 北海道産の小麦を使用した皮で、5種類の野菜(国産のコーン・人参・玉葱・ホウレン草およびしょうがペースト)を混ぜ込んだ具材を包んだ肉焼売です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。	鶏肉 豚肉 大豆 小麦	カルシウムの日 おすすめ献立 おからサラダ 野菜入り肉焼売
10	トージツフーズ 国産野菜コロッケ FeCa		50g 60g	個	5月6日は『コロッケの日』です。日本一のコロッケメーカーを目指す香川県の株式会社「味のちぬや」が制定した日です。明治時代に登場して以来、庶民の味方として親しまれてきたコロッケを春の行楽シーズンに家族で食べてもらいたいとの願いと、5と6で「コロッケ」と読む語呂合わせからです。 国産野菜にこだわって仕上げました。カルシウム、鉄分が豊富に摂取できます。凍ったままのコロッケを175℃に熱したたつぷりの油に入れて約4～5分間油揚げしてください。	大豆 小麦	ごはん 小松菜の味噌汁
11	ニチレイ アセロラゼリー (Fiber&Fe)		40g	個	5月12日は『アセロラの日』です。ビタミンCの王様と呼ばれるアセロラ。国内生産の草分けの地として知られる沖縄県本部町。アセロラの認知度を高めて町の活性化を図ろうと、「アセロラの日」制定委員会が制定。日付はアセロラの初収穫の時期からです。 レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg。	りんご	ごはん 小松菜のみそ汁 5種の野菜入り 肉焼売 鉄・Ca おからサラダ ミルクデザートFeCa 牛乳
12	特売商品 トーニチ 青うめゼリー		40g	個	国産うめ果汁を使用して酸味の効いたデザートに仕上げておりますので、後にびったりのデザートです。ビタミンC・鉄分・食物繊維強化してあります。自然解凍でお召し上がり下さい。	なし	コロッケの日 おすすめ献立 青うめゼリー 牛乳
13	県学給 野菜たつぷり 新潟まめ天		30g 50g	個	新潟県産の大豆と国産のたまねぎ、ごぼう、にんじんを使用したかき揚げです。1枚1枚手造りしております。油揚げもしくはスチームコンベクションで加熱してお召し上がりください。	小麦 大豆	わらびのサラダ 国産野菜コロッケ
14	おすすめ商品 三忠 餃子Fe・Ca(トレー)		17g 27g	個	主原料のキャベツ・豚肉・玉葱に国産品を使用し、天然調味料で味付けした安全・安心なおいしい餃子です。Fe・Ca強化商品です。熱したフライパンに少量の油をひき、現品を並べ水又はお湯を加え蒸し焼きにして下さい。水分を飛ばし、焦げ目をつけてください。又、蒸し器で蒸して蒸し餃子としてもご利用できます。揚げ餃子としてもご利用頂けます。	豚肉 小麦 大豆 ごま	ごはん 春雨スープ
15	アムズ 新潟県産 わらび水煮(カット)		800g	袋	新潟県産原料を使用しています。太さがあり、塩蔵のしっかりとしている良質の原料を使用しています。開封後、水洗いをし必ず加熱してからお召し上がり下さい。	なし	ごはん 春雨スープ 国産野菜コロッケ わらびのサラダ 青うめゼリー 牛乳

※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。

