

12月1月おすすめ商品のご案内

品名	パンプキンアンサンブルエッグ
商品特徴	国産かぼちゃ・鶏肉を中心に配合したかぼちゃスペイン風オムレツです。
規格	500gP × 10 × 2合
調理方法	※ポイル: 20分 ※スチコン: 100℃ 20分(機種にもよります)
備考欄	8・10・12カット

品名	おじゃがもちボール(かぼちゃ)
商品特徴	じゃがいも・マッシュポテトをメインに使用したかぼちゃじゃがいも団子です。
規格	1kg × 10
調理方法	煮込み
備考欄	アレルギーフリー商品

ソフトゼリーの素



○ ソフトゼリーフルーツ和え



【詳細説明】

- = 材料(1人分) = [50~60g分]
- ◆ソフトゼリーの素 ----- 20ml
- ◆牛乳 ----- 20ml
- ◆果物 ----- 10~20g程度
- = 作り方 =

- 【1】 果物は一口に切りそろえます。
※缶詰はシロップをよく切ってください。
- 【2】 ボールにソフトゼリーの素を入れ、冷たい牛乳を加えて手早くかき混ぜます。
- 【3】 【1】の果物を加えます。
- 【4】 器に分けてお召し上がりください。

★商品特徴★

同量の冷たい牛乳と混ぜてください。ふるふる食感のやわらかいデザートです。

大島食品工業

規格：2kg・480g(画像は2kg)

常温配送

1月 全国学校給食週間(予告)

県産物資を特別価格でご用意します。詳細は後日ご案内致します。



お知らせ欄より味海苔のパッケージデザイン見れます!

給食会HPへアクセス→



サンプル等お問い合わせ
公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778

12月1月おすすめ商品のご案内

クリスマスのいちごモンブラン

クリスマスのショコラケーキ



大人気商品



締切迫る 注文メ切 11月10日(金) サンプル有ります

★規格:40g★アレルギー:大豆

★使用方法:自然解凍★保存方法:冷凍(-18℃以下)
10ヶ単位でご注文承ります。

★規格:25g★アレルギー:大豆

★使用方法:自然解凍★保存方法:冷凍(-18℃以下)
10ヶ単位でご注文承ります。

米粉麺各種 (県産米使用)



令和5年度新規取扱物資

食品アレルギー28品目を排除したグルテンフリー米麺専用工場で製造されております。
ラーメン・うどん・パスタ用をご用意しております。

吉字屋穀店
常温配送



サンプル等お問い合わせ
公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778