



# 10月11月おすすめ商品のご案内



## かぼちゃフレーク



### ★かぼちゃフレーク商品特徴★

とれたて野菜を、そのままフレークにしました。原料は、**かぼちゃ100%**です。素材の味を大切に活かしました。お料理に、お菓子作りに、幅広くお使いいただけます。水を加えて混ぜるだけで裏ごし状になります。面倒な下処理をする必要がありませんので、大変便利です。プリン<sup>®</sup>の素を使い「かぼちゃプリン」はいかがでしょう。その他、じゃがいも・とうもろこし・大豆フレークあります。

大島食品工業  
規格：1kg/袋・200g/袋



## プリンの素 (かぼちゃプリン作れます)



### ★プリンの素商品特徴★ 卵不使用

★牛乳を85℃～90℃に温めて、プリンの素を溶かし、よくかき混ぜてください。  
★常温で固まります。

大島食品工業  
規格：600g (約100人分) 牛乳6リットル使用

おじゃかもちボール (かぼちゃ) (約10g/個)  
○1kg袋×10入 ●球50mm



●洋風スープにも合う、かぼちゃを練りこんだおじゃかもちボールです。  
※注意：油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。

おじゃかもちボールかぼちゃあります

## カツオ柔らかフライ (鉄分強化)

戻り鯨の季節



かつお特有の臭みや固さを解消する為、特製の調味液に漬け込んでおります。バターミックスは、鉄分強化しているものを使用しております。

ピアット  
規格：40g・50g×10ヶ (冷凍配送)

## エフリィ甜面醬 (テンメンジャン)



化学調味料を使用せず、自然な旨み、コクのある甜面醬(中華風甘味噌)です。濃厚な味で回鍋肉や麻婆豆腐、中華風炒め物等におすすめです。

テーオー食品  
規格：500g

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



# 10月11月おすすめ商品のご案内



## 「お赤飯の日」とは？



お赤飯はしあわせご飯

皇極天皇の時代より11月23日（新嘗祭）にお赤飯の起源といわれる赤米等の五穀を、その年の収穫に感謝をこめて奉納してきました。おめでたい日の食事に欠かすことのできないお赤飯。そんな日本の食文化を、子どもたちへ伝えていくことを目的に、11月23日が「お赤飯の日」として制定されました。



## あっという米赤飯（キャンペーン期間10月2日～11月30日）

キャンペーン特価です  
お問合せ下さい

特価



### 使用方法

赤飯重量の1.2倍の水を入れ、赤飯を加え手早く混ぜ、すぐに炊飯を開始します。（つけ置きしないでください）  
・回転釜の場合は熱効率が良いので1.3倍を推奨します。  
・炊飯倍率は、2.0～2.15倍です。

## 野沢菜まんじゅう



長野県産（時期により産地変更あり）の塩漬けた野沢菜を具材に入れた和風の点心ができました。化学調味料不使用のこだわり商品です。中華麺の他、米飯にも最適です。

規格：25g/30ヶ/袋 冷凍配送

## 鉄分たっぷり餃子



鉄分豊富

国産の豚肉、野菜をバランスよく入れたベーシックな餡に豚レバー等を入れて、鉄分を強化した学校給食向けの餃子です。にらやしょうがでレバーの臭みを抑えておりますので、お子様にも食べやすい商品になっております。

規格：20g/50ヶ/袋 冷凍配送



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