



8月 9月 おすすめ商品のご案内



大豆ミート

注目商品



★商品特徴★

ミンチ肉のような見た目になります。味付けはしておりません。低カロリー・低糖質・高たんぱくの健康食品です。お肉と違い、冷めても固くなりにくいのでお弁当にも最適です。ハンバーグ・ミートソース・ドライカレーなどのひき肉替わりにご使用下さい。大豆ミート(水戻し後)とひき肉を5:5で混ぜて調理すると大豆感がなくなって苦手な方でも食べやすくなります!

※国産大豆使用。原材料の大豆は遺伝子組み換えでは御座いません。

おさつステック

ミルメークムース

コーヒー・いちご・キャラメルズリン

新規物資



★商品特徴★

人気のミルメークがムースになりました。こちらの商品は、冷凍保存となります。

規格：各40g
(10個単位で承ります)



人気商品

★商品特徴★

スティック状にカットした紫いもとさつまいもをミックスしました。国産米油100%を使用してカリッと揚げ、ミネラル分を含む粗糖で味付けしました。甘さはひかえめに仕上げています。食べやすく衛生的な小袋包装(5g)です。

規格：5g×40入

五色の花むすび



規格：200g



★商品特徴★

赤かぶ、野沢菜、青じそ、しば漬け、大根、わかめ、にんじんが彩りを添えます。簡単便利もってご飯が楽しくなる混ぜご飯の素。素材の味を生かす為、具材を大きくカットしました。おむすびの他、いなり寿司やちらし寿司、お粥、お茶漬け、パスタなどアイデア次第でいろいろな美味しさが味わえます。化学調味料不使用です。

お問い合わせ
公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778

※ 表示価格はすべて税別となります。

今年は期間を大幅拡大！
キャンペーン期間は
8月～12月

お赤飯キャンペーン



ハレの日の食卓に欠かせないお赤飯を献立に取り入れ、
お赤飯や関連行事について学んでみてはいかがでしょうか。

9月19日～25日
秋のお彼岸



9月21日
敬老の日



10月・11月
収穫祭



11月15日
七五三



11月23日
お赤飯の日

11の23
お赤飯の日
Osekihan's Day

11月24日
和食の日



市制記念日



創立記念日



など…

市制記念日や創立記念日などのお祝い献立にもぴったりです♪

11月は、七五三・お赤飯の日・和食の日と行事が続く月



2020年 11月 カレンダー

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|-------------|------------|----|----|----|----|-----------|
| | | | | | | 1 |
| 2 | 3 文化の日 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 七五三 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 お赤飯の日 | 24 和食の日 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | | | | | | |

推奨する実施期間

11月23日「お赤飯の日」とは・・・？

現在では「勤労感謝の日」となっていますが、
古くはお赤飯の起源と言われる赤米等の五穀を、
その年の収穫に感謝を込めて奉納した日と言われています。
「ありがとう」の気持ちを忘れず、大切な人と一緒に
「お赤飯」を食べてほしい、そんな思いも込められた日です。



お赤飯の日・和食の日に合わせた献立実例

ヤーコンのきんぴら いかのいそべあげ 牛乳



お赤飯

かきたま汁(かつおだし)

いもようかん 野菜のおかか和え 牛乳



お赤飯

豆腐ハンバーグ

すまし汁

キャンペーン期間中は特別価格にて提供します！！

お問い合わせ
公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778