



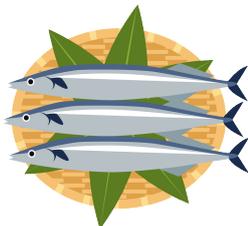
10月 11月 おすすめ商品のご案内



さんまのみぞれ煮

いわしのおかか煮

今が旬



新規物資



今や高級魚となった栄養満点のさんまを、まろやかな醤油タシでおいしく煮込み、大根おろしたっぷりの本格和風煮込みに仕上げました。高圧処理をしておりますので、**骨まで柔らかく食べて頂けます。**冷凍ポイルパックでのお届けになります。

新鮮ないわしを、たっぷりのかつお節を入れた特製醤油タシでじっくり煮込みました。高圧処理をしておりますので、**骨まで柔らかく食べて頂けます。**冷凍ポイルパックでのお届けになります。

その他、さんまの「甘露煮」もございます。

その他、いわしの「梅煮」もございます。

ゴマなしミニフィッシュ

カミカミ昆布

人気商品



11月8日は
「いい歯の日」

復刻商品



国産のカタクチイワシの稚魚を味付け乾燥しました。そのままポリポリおいしく召しあがれます。よく乾燥されているので食べやすく、カルシウムの補給に最適です。食べやすく衛生的な小袋包装(5g)です。

大人気商品だったカミカミ昆布がアレルギーフリーになってリニューアルし再発売されました。北海道産の真昆布を食べやすいようスチック状に加工しました。子供たちにも大人気のほんのり甘い昆布です。程よい硬さで噛む力を養い顎に刺激を与えます。

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