

# 新規物資商品のご案内

新規の一部  
を紹介



## パッサータ・ハイブリックス



新規

イタリア産完熟トマトを6mmのメッシュであらごしたパッサータです。トッピングピューレーなしのあらごし100%なので素材への絡みがいい、ハイブリックスタイルのパッサータです。あらごしトマト100%

東亜商事

規格：5kg 常温配送

## 無添加焼肉のたれ



新規

素材の旨みを生かした非加熱製法の生だれです。国産にんにく、本みりんを使用した素材にもこだわった焼肉のたれ。

お肉のもみだれ、つけだれはもちろん、野菜炒めや魚の刺身を漬けてユッケ風にしても美味しくお召し上がりいただけます。

味研 規格：1.2kg 常温配送

## ジューシーみかん100

新規



九州産の温州みかんを使用し、みかんの甘みとほどよい酸味が楽しめる果汁100%ジュースです。果汁等の成分が沈殿する場合がありますが、品質には問題ありません。

(株)ジューシー 常温配送

規格：125ml (36本/ケース単位での販売)

## ジューシージューシーくん

新規



4種類の国産果実（温州みかん、ポンカン、河内晩柑、デコポン）を使用した、30%混合果汁入り飲料です。

(株)ジューシー 常温配送

規格：125ml (36本/ケース単位での販売)

## 枝豆とパプリカのオムレット (Fe・Ca)

新規



枝豆、パプリカ、にんじん、ほうれん草を使用した彩り豊かなオムレットです。10カット・12カットがございます。

【調理方法】<ボイルの場合>冷凍のまま沸騰した湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後15~20分間ボイルしてください。<スチコンの場合>あらかじめ蒸し設定で90℃にセットし予熱後、冷凍のまま袋ごと入れ、約20分加熱してください。

すぐる食品

規格：500g/袋 冷凍配送

給食会HPへアクセス→

海苔のパッケージデザインお知らせ欄から見れます。



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



# 6月 7月 おすすめ商品のご案内



6月特価

6月は地場産物利用促進月間・・・一部の県産物資は特価で供給します

## 山梨県産 乾燥きくらげ

ホール



スライス



県産きくらげ

株式会社ハナブサファーム  
規格：100g

菌床より純国産、無農薬栽培にこだわった山梨県産麗峰木耳です。  
フリフリで肉厚の有る味わいをご堪能ください。

## 山梨県産 玄米だんご加熱用

6月特価

## 山梨県産 甲州味噌



山梨県産玄米を100%使用して作った玄米のお団子です。

【調理方法】凍ったままの、まるごと玄米を沸騰したスープなどに入れて煮込んで完成です。学校給食では、圧倒的に団子汁でご利用を頂いております。スイーツのアレンジメニューとして、お湯で湯戻しをして、きな粉やあんこをトッピングした団子スイーツも学校給食で多数ご利用を頂いております。

規格：1kg/袋 冷凍配送

井筒屋醤油が作る「甲州味噌」は山梨県産の良質大豆のみを使用。本場のほうとうを作るなら、是非甲州味噌をご使用ください。

規格：1kg/袋 常温配送  
◎パックでの販売はありません。袋詰めになります。

## 県産米粉マカロニ (リガトーニ)

6月特価



山梨県産うるち米のみで出来た米粉のマカロニ。小麦粉原料不使用かつアレルギーのコンタミもない米麺専用工場製造。調理方法：開封し、沸騰したお湯で4分前後茹で、水切りして使用してください。開封後は使い切りでお願いします。

吉字屋穀店  
規格：500g

[給食会HPへアクセス>](#)

海苔のパッケージデザインお知らせ欄から見れます。



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