



9月 10月 おすすめ商品のご案内



おじゃがもちボールかぼちゃ

おじゃがもちボール (かぼちゃ)

(約10g/個)

○1kg袋×10入

●球30mm



1kg

●洋風スープにも合う、かぼちゃを練りこんだおじゃがもちボールです。

※注意：油揚げ調理禁止。破裂の危険性があります。



すぐる食品

規格：冷凍1kg (一個あたり約10g)

パンプキンアンサンブルエッグ

パンプキンアンサンブルエッグ (真空パック品)

○500gパック×10入/2袋

QR 4861025500196

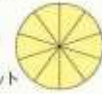
○8・10・12カット



500g

●北海道産のかぼちゃと鶏肉のそぼろを卵でとじました。
緑黄色野菜の摂取にお役立てください。
●直径200×H20mm

例 10カット



ポイル

115-20

すぐる食品

規格：冷凍500g (8・10・12カット)

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[®]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

大島食品工業

規格：1kg/袋・200g/袋

プリンの素



★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



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



9月 10月 おすすめ商品のご案内



全学栄 豚レバーチップ



★商品特徴★

鉄分豊富な豚レバーを約5mmの大きさにカットし、ブラッシングしました。（食品分類は食肉加工品です）
使いやすい大きさですので、ミートソースや麻婆豆腐など、ひき肉料理を作る際にご使用ください。

1人当たり15gの使用で、約2mgの鉄分が摂取できます。

SN食品

規格：500g/袋 冷凍配送



蒸し引き割り大豆

★商品特徴★

国産の大豆を蒸して挽き割りにしました。大豆の栄養成分と旨みを余すことなく豆粒の中に閉じ込めています。

SN食品

規格：1kg/袋 常温配送

鉄分たっぷりキーマカレー



全学栄 豚レバーチップを使った、鉄分がたっぷり摂れるキーマカレーです。蒸し挽き割り大豆も入れることで、食物繊維も摂取できる1品にしました。



材料

豚レバーチップ (20g)
蒸し挽き割り大豆 (10g)
カレーフレーク 6g
豚ひき肉 30g
たまねぎ (みじん切り) 30g
にんじん (みじん切り) 15g
おろしにんにく 0.5g
おろししょうが 0.4g
サラダ油 0.75g
カレー粉 0.25g
コンソメ 0.5g
ウスターソース 0.7g
カットトマト缶 10g
水 50g

つくり方

<下準備>

- ・米を炊飯する。
 - ・たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- ① 鍋に油をひき、にんにく、しょうが、豚ひき肉、豚レバーチップを炒める。
 - ② 豚ひき肉の色が変わったら、たまねぎ、にんじん、蒸し挽き割り大豆を加える。
 - ③ カレー粉を加え、全体を混ぜ合わせ、水を入れる。
 - ④ 沸騰したらアクをとり、コンソメを入れる。
 - ⑤ コンソメが溶けたら火を止めて、カレーフレークを加え混ぜる。
 - ⑥ カレーフレークが溶けたら、カットトマト缶、ウスターソースを加えて煮込む。