

新規物資商品のご案内

新規の一部
を紹介



業務用ももゼリー



新規

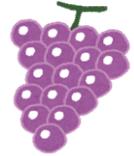
山梨県産

冷凍 ブロックゼリー

山梨県笛吹市産の白桃をピューレを使用しています。

渡辺商店
規格：1kg 冷凍配送

業務用葡萄ゼリー



山梨県産の種有巨峰（牧丘産）とベリーA（甲府市）産のピューレを使用しています。契約農家様より収穫後すぐ加工することで味、香り、色をそのままにゼリーに閉じ込めました。

渡辺商店
規格：1kg 冷凍配送

業務用シャインマスカットゼリー



新規

山梨県産

冷凍 ブロックゼリー

山梨県産のシャインマスカットピューレを使用しシャインマスカットの爽やかな薫りを感じて頂ける商品に仕上げました。

渡辺商店
規格：1kg 冷凍配送

業務用ゆずゼリー



山梨県富士川町の手絞り柚子果汁を使用しています。富士川町は、立地条件の良さから古くから柚子が栽培され「穂積の柚子」として販売されています。爽やかな柚子の香りをお楽しみください。

渡辺商店
規格：1kg 冷凍配送

フィレオチキン 40g/50g

新規



一押し(・▽・)イネ!!

国産鶏のムネ肉を使用した、ジューシーでボリュームたっぷりの商品です。有名なあのフライドチキンを彷彿する味です。ごはんにも、パンのサンド用にも使用出来ます。

170～180℃の油で4分揚げてからお召し上がりください。製造工程でプリフライを行っておりますので、焼いてお召し上がりいただくことも出来ます。

規格：40g/50g 20個/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



4月 5月 おすすめ商品のご案内



ねりうめ (しそ入り)



テーオー食品
規格：320g

しそ入りのねりうめを使い易く保管に便利な容器にパックしました。開封後は片手で使える、手軽な商品です。おにぎり、和え物、ドレッシングなどに幅広くご使用下さい。



長いもの梅甘酢和えレシピ

- 長いも50g
- 【A】ねりうめ(しそ入り) 5g
- 【A】酢7.5g
- 【A】砂糖5g かつおぶし適量

作り方

- ①長いものは1cm角切りにして、水で洗い、ざるに上げてぬめりを取る。
- ②ボウルにAを混ぜ合わせ、水気を拭き取った長いもを加えて和える。
- ③器に②を盛り、かつおぶしを飾る。

大島食品工業の手作りゼリーの素各種



★水3Lを火にかけ沸騰したら火を消し、ゼリーの素をかき混ぜながらよく溶かします。

★常温で固まります。

★出来上り量：60mlカップ50~55個分

規格：600g (60cc 50人~55人分)

グレープフルーツは終売となりました。

一食16.8円 カップ代別途

がんす

50g/60g

売れてます



規格：50g/60g 冷凍配送(ピアット)



名称は広島弁の「がんす」(「~です」「~でございます」)の意味です。広島市西区の蒲鉾屋または呉市広の蒲鉾店が最初に名づけたなどの説があります。

魚肉練り製品。魚カツの一種である。そのままか焼いて食されるほか、卵とじにした丼物やうどん・そばの具などとして使われています。

学校給食用として、**鉄分とカルシウムを強化**しています。



4月以降100ヶ単位となります。

[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