

12月 1月 おすすめ商品のご案内

クリスマスのいちごモンブラン

クリスマスのショコラケーキ



今年も大人気



締切迫る 注文メ切 11月11日(金) サンプル有ります

★規格:40g★アレルギー:大豆
★使用方法:自然解凍★保存方法:冷凍(-18℃以下)
10ヶ単位でご注文承ります。

★規格:25g★アレルギー:大豆
★使用方法:自然解凍★保存方法:冷凍(-18℃以下)
10ヶ単位でご注文承ります。

全国学校給食週間
(一月県産物資特別価格の一部商品を先行して紹介します)

甲州梅ジャムゼリー



おつけだんご



甲斐の白根



甲州ワインビーフコロッケ



山梨産のぶどうゼリー



特別価格は、後日お知らせします。

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

🍊 12月 1月 おすすめ商品のご案内 🍊

ソフトゼリーの素



★商品特徴★

同量の冷たい牛乳と混ぜてください。ふるふる食感のやわらかいデザートです。

大島食品工業

規格：2kg・480g（画像は2kg）

常温配送

○ ソフトゼリーフルーツ和え



【詳細説明】

= 材料（1人分） = [50～60g分]

◆ソフトゼリーの素 ----- 20ml

◆牛乳 ----- 20ml

◆果物 ----- 10～20g程度

= 作り方 =

【1】 果物は一口に切りそろえます。

※缶詰はシロップをよく切ってください。

【2】 ボールにソフトゼリーの素を入れ、冷たい牛乳を加えて手早くかき混ぜます。

【3】 【1】の果物を加えます。

【4】 器に分けてお召し上がりください。

○ 抹茶プリン



【詳細説明】

= 材料（1人分） = [60ml 1カップ1個分]

◆プリンの素 ----- 6g

◆牛乳 ----- 60ml

◆抹茶 ----- 0.4g

= 作り方 =

【1】 プリンの素と抹茶をボールなどでよく混ぜ合わせます。

※抹茶は一度茶こしにとおしておく、だまになりにくいです。

【2】 牛乳を火にかけ、85～90℃位まで加熱してから火を消し、【1】を加えてよく溶かします。

【3】 カップなどに注ぎ、固めます。

※抹茶は好みで加減してください。

プリンの素



★商品特徴★

常温で固まります。1袋で100人分。

商品自体はアレルギー物質なし。

大島食品工業

規格：600g（100食分）

公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778

給食会HPへアクセス→



無添加味付け海苔・手巻き海苔のパッケージ（デザイン）一覧を
当会HPお知らせ欄にUPしました。