

新規物資商品のご案内

新規の一部
を紹介



業務用かやきせんべい



青森県八戸の郷土料理として知られるせんべい汁の具材として欠かせない、かやきせんべいです。鍋物に割り入れて5～6分、煮込んでお召し上がりください。

規格：40枚/袋 常温配送（ピアット）

炊き込み五目ご飯



国産の人参・ごぼう・鶏肉・こんにゃく・油揚げ・椎茸が入った五目ご飯の素です。素材の旨みを引き出せるように仕上げました。

規格：1480g 常温配送（アルファー食品）

餃子ロール（Fe強化）



国産豚肉を使って餃子風味に仕上げ、巻物にしました。さらに味付けは給食に適した薄味にして鉄分は100gあたり3.0mgに強化しました。揚げて、焼いても美味しくお召し上がりになれます。

規格：35g・40g 冷凍配送（SN食品）

発芽玄米フレーククラッシュタイプ



パン粉やオートミールなどの代替えに使用可能な発芽玄米。栄養豊富な玄米を発芽させ発芽玄米にした後細かい形状にして袋詰めしています。揚げものの衣やスープのトロミ付け、つなぎなど用途多彩にご活用頂けます。

規格：1kg/袋 常温配送（藤和商事）

大月市産玉ねぎのピューレ



山梨県大月市産の新玉ねぎ100%で作ったピューレ。富士山の麓近くの豊かな自然と良質な水に恵まれ、太陽の光をたっぷり浴びて旨味が凝縮された山梨県大月市の玉ねぎ。大月市では遊休農地の解消を目的に2016年～玉ねぎ生産者を募集し、年々収穫量を伸ばしています。地産地消、地域の農業を考えるきっかけにご活用ください。

規格：1kg/袋 冷凍配送（石井食品）

[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。

※デジタル塩分計のレンタル開始しました。



大塚にんじんのピューレ



市川三郷町の伝統野菜・大塚にんじん100%で作ったピューレ。味が濃く、美しいオレンジ色で栄養価が一般的なにんじんと比較すると豊富なことも特徴です。

規格：1kg/袋 冷凍配送（石井食品）

サンプル等お問い合わせ

公益財団法人 山梨県学校給食
055-226-7778

【新規】 (公財) 山梨県学校給食会食育教材一覧

4月16日の事務説明会にて展示予定です。その他、新規器材や教材も展示を行う予定です。

①食育エプロン なんでも食べて元気いっぱい！

食べ物と排泄の流れが分かる、びっくりの場面展開のついた食育にぴったりのエプロンです。エプロンには4つのおさらも描かれています。



②食育エプロン 味覚を育てる 食育エプロン〈味覚／歯と口の衛生〉

味覚指導の大切さ、歯科・口内衛生指導まで楽しく学べます。

食べ物を食べるための大切な入り口である“口”に着目しました。

幼児期の食育活動において、「味覚」を育てることはとても大切です。

このエプロンでは、甘い、苦いなどの味の種類や、味がわかるしくみ、

表現方法などを知ることができ、口内衛生指導にも役立つ内容になっています。



レンタル申請方法ですが、規定の申請書に必要事項をご記入していただき県給食会に申請してください。

申請書は、県給食会のホームページからもダウンロードすることができます。

ご不明な点がございましたら、お問い合わせくださいますようお願いいたします。

※デジタル塩分計のレンタル開始しました。

給食会HPへアクセス→

