



株式会社ピアット

おすすめ商品のご案内

国産レモン果汁

お知らせ♪

令和4年度より
リニューアルします。



【商品規格】500g×18袋
【アレルギー（28品目）】なし
【調理法】
料理に入れてお使いください。
【原料配合】
レモン 100%（愛媛県、広島県、香川県）



リニューアル後の特徴 100%レモン果汁！

瀬戸内（愛媛、広島、香川）のレモンを使用した100%ストレートレモン果汁です。オリジナル搾汁機で優しくレモンを搾り、“ろ過”を2度行うことで種や中身の薄皮などが取り除かれ、苦みや雑味を抑えた手絞りしたような味わいです。搾汁から凍結までを工場で一貫して行っています。レモン収穫後3日以内に搾汁を、搾汁後3時間以内に凍結保管をしており、新鮮で高品質な商品です。

給食人気メニュー★
揚げ若鶏のレモン煮



◆◆◆献立◆◆◆

- ・野菜炒め
- ・ご飯
- ・豚汁
- ★揚げ若鶏のレモン煮

埼玉県産八頭コロッケ

Fe・Ca強化コロッケ！

埼玉県産の丸系八頭を使用し、Fe・Ca強化したコロッケです。八頭は、未広がり「八」と、子孫繁栄や人の「頭」になるようにという縁起物としておせち料理によく使われます。八頭は肉質がしっかりしていて、粘り気が少なくほくほくした食感が楽しめます。一般的な里芋に比べ、八頭は高い栄養価があります。



数量限定になります！
無くなり次第販売終了です。

【商品規格】50g×120個
【アレルギー（28品目）】小麦
【調理法】
凍ったまま170～180℃の油で5分間揚げてください。
【原料配合】
八頭 41.8%（埼玉県）
玉ねぎ 13.9%（北海道）
馬鈴薯 9.8%（北海道）
マッシュポテト 5.5%（北海道）
パン粉 12.8%（カナダ、米国他）
その他 16.2%

◆◆◆献立◆◆◆

- ・ほうとううどん
- ★埼玉県産八頭コロッケ
- ・ブロッコリーの胡麻和え
- ・おはき



フチたい焼き

食物繊維たっぷり！

食べやすい小さな30gのたい焼きです。中のあんは北海道産の小豆を使用しています。もちりとした生地の上品な甘さの粒あんが全体の40%とたっぷり入っています。和食献立のデザートにおすすめです。



たい焼きの歴史

たい焼きは今川焼から派生したものです。明治時代、ある店で今川焼を販売したところ思う様に売れなかった為、縁起が良いとされる“鯛”の形にしたところ大ヒットし、ここからたい焼きが広まりました。



【商品規格】30g
【アレルギー（28品目）】小麦
【調理法】
自然解凍でお召し上がりください。
【原料配合】
ミックス粉 27.95%（アメリカ他）
水 33.55%（日本）
小倉餡 38.50%（北海道）
離型油 Tr

◆◆◆和食献立◆◆◆

- ・かつおご飯
- ・玉ねぎコロッケ
- ・ほうれん草のソテー
- ★フチたい焼き



国産菜の花カット

旬の食材をご紹介します！

春の訪れを感じる食材の一つです。独特の匂いと甘みほろ苦さを感じられる野菜です。ビタミンCやミネラルが豊富な緑黄色野菜でアク（シュウ酸）は、ホウレンソウの1/20以下です。油で料理したり、カルシウム・たんぱく質が豊富な食材と食べることでより栄養を吸収できます。シンプルにお浸しやおかか和え、辛子和えなどの和え物や炒め物などバリエーション豊富にお使いいただけます。



【商品規格】500g
【アレルギー（28品目）】なし
【調理法】
自然解凍または流水解凍してお使いください。
【原料配合】
菜の花 100%（徳島県、高知県）

◆◆◆和食献立◆◆◆

- ・ひなちらし寿司
- ★菜の花のすまし汁
- ・鶏肉の唐揚げ
- ・桜餅



公益財団法人

埼玉県学校給食会

TEL:048-592-2115
FAX:048-592-2496

2022年1月