



おすすめ商品のご案内

かみかみたこメンチ



○児童生徒さんが好みの味付けです！

カットしたタコを刻んだキャベツと一緒に無リンの助宗タラのすり身と混ぜ、フライにしました。生地に紅生姜やアオサ粉を混ぜ、たこ焼きのような味わいになっています。

【28品目アレルギー物質】小麦・大豆

【調理方法】

180℃の揚げ油で約4分揚げてください。

【原料配合】

(具材) 助宗タラすり身(北海道):38% キャベツ(愛知):18.5%

たこ(ベトナム):9.8% 馬鈴薯澱粉:2% 砂糖:1.4%

食塩:0.8% 発酵調味料:0.7% 紅生姜:0.5%

アサ粉:0.1%

(衣) パン粉:14.3% 他



冷凍あおさのり



○あおさとは・・・

あおさは、ヒトエグサのことを方言で表した言葉で、一般にはあおさまたはあおさのりと呼びます。カルシウムが牛乳の8倍、葉酸がほうれん草の2倍と栄養価が高い食材です。味噌汁等にご活用ください。

【28品目アレルギー物質】なし

【調理方法】

自然解凍または流水解凍し、汁物の具材等にご使用ください。

【原料配合】

ヒトエグサ(愛知):100%



国産素材のおさかな麺



七夕汁

○七夕汁におすすめです！

天の川をイメージした七夕汁に最適です。北海道産タラを使用し、児童生徒さんでも食べやすい約10cmにカットしてあります。簡単にほぐれるので調理しやすく、4時間から5時間は伸びたりくっついたりにくいしょうひんです。

7月のご使用の場合

締切日:6月15日(水)

【28品目アレルギー物質】なし

【調理方法】

袋から取り出し2分から3分ボイルしてください。

【原料配合】

たら(北海道):58.4% 発酵調味料:3.8% 水餃:3.8%

砂糖:5% 食塩:0.8% 加工デンプン:17.7%

トホース:2.2% 水:8.3%



フキたい焼き



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。

5月のご使用の場合

締切日:4月13日(水)

【28品目アレルギー物質】小麦

【調理方法】

自然解凍でお召し上がりください。

【原料配合】

ミックス粉(アメリカ他):27.95% 水:33.55%

小倉餡(北海道):38.5% 他

お問い合わせ先

(公財)埼玉県学校給食会

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

2022年3月