

9月おすすめ品ご案内

おはぎ



「おはぎ」と「ぼたもち」の違いは??

『おはぎ』と『ぼたもち』は同じものですが、秋彼岸に食べるものを、秋に花が咲く「萩」にちなんで『おはぎ』、春に花が咲く「牡丹」にちなんで『ぼたもち』と呼ぶようになりました。地域によっては、こしあんと粒あんを使い分けている場所もあるようです。

お彼岸向け行事食

国産主原料を使用した秋向け行事食『おはぎ』です。昔からお彼岸は祖先を敬ったり、豊作に感謝してきた日本らしい文化の一つになります。1個30gと食べやすいサイズに仕上げており、主食に支障をきたす心配もありません。古くからの食文化を学ぶ商材として、是非ご賞味ください。

【商品規格】30g

【28品目アレルギー物質】無

【調理法】

自然解凍にてお召し上がりください。

【主原料】

砂糖 28.50%（国内製造）

小豆 24.40%

もち米 19.70%

その他 27.40%

（詳細については別途規格書をご確認ください）

8月22日（金）締切

公益財団法人 埼玉県学校給食会
カセイ食品 株式会社

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

2025年6月