

# 森給食 ☆ NEWS

16.9

お勤め☆季節素材品！！

重陽(ちようよう)は、五節句の一つで、9月9日になります。



奇数の重なる9月9日は不吉とされ、それを払う行事として節句が行われていたそうです。後、奇数の重なりを吉祥とする考えに転じ、祝い事となったそうです。旧暦では、菊が咲く季節であることから「菊の節句」とも呼ばれています。

青森県産  
15g /袋

## 丸型！月に見立ててどうぞ！！



だまご餅  
(12g×40個)480g  
/袋



玉こんにゃく  
8g/白 1kg (125個保証)  
/袋

千葉県産 冷凍里芋 S 500g (約30~50個) /袋

新商品!!



紅葉商品のご案内です。  
煮物等の彩にいかがでしょうか。

紅葉型こんにゃく 橙 約8g/個 1kg(125個保証)  
/袋

\*9~12月末の期間限定商品になります。\*

## まだまだあります！！ 手作り素材！！ トッピング！！

国産	白玉粉(上)	1kg	/袋
国産	上新粉	450g	/袋
冷凍	よもぎ	1kg	/袋
国産	きなこ	500g	/袋
国産	うぐいすきなこ	100g	/袋
北海道産	こしあん	1kg	/袋
北海道産	粒あん	1kg	/袋

森給食(株) 松戸営業所  
TEL 047(367)1515  
FAX 047(367)1616  
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

# 森給食 ☆ NEWS

2016.7  
 森給食(株) 松戸営業所  
 TEL 047(367)1515  
 FAX 047(367)1616  
 URL <http://mori-kyusyoku.co/jp>

## ★冷凍白玉・だんご特集!★ 日頃からご愛用頂いております白玉やだんごを、 お月見行事にあわせてご案内!!

タヌマ 冷凍三色串団子 (個包装)



(国産上新粉使用)  
 45g (ピンク・白・よもぎ)  
 個 /

玉三 冷凍よもぎ団子



(105個保証)  
 1kg  
 袋 /

玉三 串団子 4個串 (25本)



(白) 袋/  
 (よもぎ) 袋/

\*タヌマ 冷凍紅白玉



(120ccカップ盛り付け例)  
 500g  
 袋 /

~~\*タヌマ 冷凍白玉小町(彩)~~



(120ccカップ盛り付け例)  
 500g  
 袋 /

**\*震災の影響により終売となりました\***

玉三 冷凍白玉



(国産もち米使用)  
 1kg(約120個)  
 袋 /

玉三 冷凍白だんご



(うるち米使用/バラ)  
 1kg(約120個)  
 袋 /

\*玉三 メルト白玉



(国産もち米使用)  
 1kg(約130個)  
 袋 /

\* 印記載の商品は、自然解凍でもお召し上がりいただけます。

# 森給食ニュース

森給食(株) 松戸営業所 2016.9  
 TEL 047(367)1515 FAX 047(367)1616  
 URL <http://mori-kyusyoku/co/jp>

行事食締切商品のご案内です。

今年の十五夜は9月15日

お月見行事はこちらどうぞ！

下記商品は8月17日(水)締切りになります。



## 十五夜デザート

30g ベスト

## 月見デザート

50g ベスト

## うさぎのお月見団子(みたらし餡)

30g 新栄物産

## お月見ゼリー(鉄、Ca)

40g ヤヨイ

## NEWうさぎちゃんゼリー(鉄、繊維)

50g ヤヨイ

## お月見二色団子(鉄・Ca)

45g ヤヨイ

## うさぎ型ハンバーグ(乳・卵不使用)25入

40g ベスト

## うさぎ型ハンバーグ(乳・卵不使用)25入

60g ベスト

## ブラジル行事食 最終案内！！

コシーニャ

50g ベスト

パステウ(45)

45g ベスト

コーヒープリン(豆乳)

40g ベスト

☆各種サンプル、価格のお問い合わせは担当までお尋ねください☆



## お月見を楽しみましょう

日本では旧暦の8月15日の夜を“十五夜”と呼び、月見だんごやすずき、里いもなどを供えて、月見をする風習があります。この頃の月を「仲秋の名月」と呼んで、昔から日本人は「いちばんきれいな月」として眺めてきました。



## 森給食 9月 特選品



ばらしめじ

/kg

ほくしえのき

/kg



まいたけ

/500g



えりんぎ

/kg

菊のり

15g…

### 生むき栗

今年も生むき栗のご案内を予定しております。  
まだ収穫前ですので価格の提示は出来ませんが昨年並みを予定しております。  
9月15日頃よりの出荷を見込んでおります。  
よろしくお願い申し上げます。



森給食 株式会社

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>



2016.9

森給食提案の!

秋の味覚食材!!



はなびらたけ

2016. 10



皆様に食べてもらいたくて値下げしました!

100g

100g

円!!

円→ 円引き!

500g

500g

円!!

円→ 円引き!

最近注目されている食材  
TV番組「鉄〇ダッシュ」でも  
紹介された「幻のキノコ」です。  
手で簡単にほぐせ、熱にも強く  
大きさもほぼ変化しないので、  
炒め物、ピザの具に使え、汁物に  
するとキノコの出汁がでて、  
とてもおいしくなります!  
栄養満点です!

森給食 市川営業所

TEL : 047-320-5131

FAX : 047-320-5136

URL : <http://mori-kuusyoku.co.jp>



裏面に  
レシピ載せ  
ました。

## 「はなびらたけ」の簡単・美味しいレシピ

### 「はなびらたけ」とブロッコリー炒め



【材料2人前】

はなびらたけ	100g
ブロッコリー	100g
ベーコン	100g
サラダ油	大さじ2杯
塩、胡椒	適量

**Point:**

「はなびらたけ」はさっと炒めましょう。炒めすぎると水分が出てしまいます。

- 1 はなびらたけ、ブロッコリーを食べやすい大きさにカットする
- 2 ベーコンを1cm角にカットする
- 3 フライパンに油を入れ、熱してからベーコンを加え炒める
- 4 ブロッコリーとはなびらたけを加えさらに炒め合わせる
- 5 塩、胡椒で味を調える

### 「はなびらたけ」とチキンの中華スープ



【材料2人前】

はなびらたけ	100g
鶏もも肉	100g
水	300cc
料理酒	小さじ1杯
しょうが	1/4片
塩	少々
万能ネギ	適量

**Point:**

「はなびらたけ」とスープが組み合い、コリコリした食感がグセになる一品。残ったスープに麺などを入れれば二重楽しみます。

- 1 鶏もも肉を一口サイズにカットする
- 2 水、鶏もも肉、しょうが、料理酒を鍋に入れてから火にかけ、沸騰したら灰汁を取り出す
- 3 蓋をして20分程度弱火で煮込む
- 4 はなびらたけを食べやすい大きさに手でちぎる
- 5 塩で味を調えてから、はなびらたけを加え2分程度中火で煮込み、万能ネギを入れる

### 「はなびらたけ」とすりゴマの味噌和え



【材料2人前】

はなびらたけ	60g
すりゴマ	適量
味噌	小さじ1杯

(味噌でも対応可能)

**Point:**

「はなびらたけ」の食感と味噌の風味でご飯のお供にピッタリです。おにぎりの具にも合います。

- 1 はなびらたけを食べやすい大きさに手でちぎり耐熱皿に入れる
- 2 すりゴマと味噌を加え混ぜ合わせる
- 3 好みで砂糖、塩等で味を調えても良い

### 「はなびらたけ」入りアボカドコック



【材料2人前】

はなびらたけ	100g
アボカド	1個
とろけるチーズ	1枚
ブラックペッパー	適量
塩	適量

**Point:**

「はなびらたけ」とアボカドはよく混ぜ合わせましょう。朝食にピッタリの組み合わせです。

- 1 アボカドを縦半分にカットし、種をスプーンで取る
- 2 アボカドの裏をスプーンでくり抜く ※皮は器に使用する
- 3 はなびらたけを食べやすい大きさに手でちぎり、②に加え、塩・ブラックペッパーと軽く合わせる
- 4 アボカドの裏に③を入れ、とろけるチーズを乗せる
- 5 オーブンで30～15分焼く