

森給食 1月 行事食

田上屋 切り餅

*ご使用日の前日夕方につきました！

20g… 円
25g… 円
30g… 円
40g… 円
50g… 円
60g… 円



松原食品 油揚げ1/2カット (17入)

*1/2に切って開いてあるので手間いらず。

円/枚

日東ベスト きつねもち 40g (20個)

*油揚げの中に餅が入っています。(冷凍)

円/ (20個入り)

八木橋 花形しんじょう

*紅、白、緑の3色があります。*紅、白の2色があります。

円/kg

八木橋 花形はんぺん

円/kg

日光ゆば きざみゆば2cm角 冷凍 1kg

円/kg

森給食 株式会社

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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

2017.1



給食週間向け！オススメ素材品！！

貴重！！ 国産芋がら(ずいき)

芋がら(ずいき)とは…



里芋の茎の皮をむき細く裂き天日で干したものです。温暖化の影響で国内での自然乾燥が非常に難しく、生産は減少しており、国内産は大変、貴重になっています。戦国時代には非常用の保存食として、現在では発育盛りの子供達や妊娠中、産後の女性の大切な栄養食品として推奨されています。**カルシウム・鉄分・食物繊維**を多く含んだ食材です。

100g(徳島県産) 1cmカット

下処理方法

- ①乾燥した芋がらを洗い、ぬるま湯に1時間漬け込む。
- ②一回、茹でこぼしを行う。(塩を少々)
- ③軽く絞り、アクがないか確認する。(アクが残る場合は酢を加え、再度茹でこぼす)
- ④しっかり絞り、お好みの調理法で お味噌汁、煮物等是非お試しください。

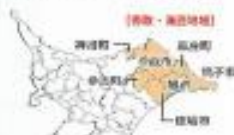


性学もち 千葉県産コシヒカリ使用 12/16(金)締切

性学もちとは？

香取・海浜地域に伝わる性学もちの由来

『性学もち』は、幕末の農村指導者大原謙が農家生活の改善において食生活の面から考案したものです。謙学の指導したもち(性学もち(つきぬき餅))と異なり、今でも香取・海浜地域の農家では、行事のある度によく焼く餅です。糯米ではなく粳米を使用します。餅くのに普通の餅より少し時間がかかりますが、餅筒は実に柔らかで、一日位たっても、固まることなくおいしく食べられます。



特徴は??

- ・汁物に入れてもとけない。
- ・粘り気が少なく、喉に詰まりにくい。
- ・きめが細かく食感が柔らかい。
- ・炒めても溶けなく、油との相性が良い。

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



2016.12

森給食(株) 松戸営業所

TEL 047(367)151 FAX 047(367)161

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

1月向け商品のご案内!



志賀煎餅

南部かやき煎餅 1kg

☆(受注生産に付、ご使用日の14日程前にご注文おねがいたします!)

～せんべい汁などに!!～

青森県の南部地方と岩手の東北地方周辺では、醤油仕立ての汁にこれを加えた煎餅汁という料理があり、寒い時期の定番料理として広く知られています。煎餅を煮込んで柔らかくすると、同じように小麦粉を原料としたすいとんなどに似た味わいになります!

花形 しんじょう(3色)

上質の白身魚すり身を花型にかたどった彩り豊かな一品です。1個約5g程度の一口サイズでお雑炊などにご利用ください。

色は紅、白、緑の三色で色の指定が可能です。

着色料は天然素材を使用しております。



花形 はんぺん(紅白)

はんぺんすり身を紅白の花型にかたどった彩り豊かな一品です。

1個約4g程度の一口サイズで、お祝いや季節メニューはもちろん、

おでんなど様々な用途でご利用いただけます。



冷凍 給食用ゆば 500g

すまし汁や和え物などにいかがですか??

給食用にカットされた冷凍ゆばです。

2×3cmカット



花 麩 500g

国産の麩メーカー敷島産業から彩の華やかな乾燥麩です。

1袋辺り約485個～525程度入っております。

☆各種サンプルのお問い合わせは担当までお尋ねください。

