

年明けだけの限定商品!!

フリーズドライ きざみ七草

1月7日は、五節句の一つ「人日の節句」で、この日を「七草」「七草の節句」などともいいます。1月7日の朝に、七種類の野菜を入れた「七草粥」を食べる風習があり、単に「七草」と言うと、この「七草粥」を食べる風習を指すことが多いようです。

すずな 北海道産
すずしろ 北海道産
なずな 北海道産
ごぎょう 北海道産
ほとけのざ 北海道産
せり 秋田県産
はこべ 大分県産

放射能検査済です

生徒1人当たりの使用量は
0.1g~0.3gでご使用ください。

三島食品の『菜めし』と
併用していただくとお得。

きざみ七草 50g
菜めし 250g

注文〆切
12/8(金)

給食で本物の七草ご飯が出来ちゃいます♪

千葉県産米使用!!



ベスト お米のムース (ちば)

千葉県産のお米を使用したムースの上に
国産のいちごソースをかけました。
給食週間向けにぜひどうぞ!!

アレルギー:大豆

35g / 個



注文〆切
12/19(火)

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



2017.12

森給食(株) 松戸営業所

TEL 047(367)1515 FAX 047(367)1616

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奥北地方周辺では、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としてご利用ください。

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。

kg



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。

kg



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

袋



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495個～525程度入っております。

袋

☆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。



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、現在では栄養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 12/18(月)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性学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。性学の指導したもちは、性学もち(つきめき餅)といって、今でも香取・海浜地域の農家では、行事のある度毎によく焼く餅です。糯米ではなく、**種粟**を使用します。並くの普通の餅より少し時間がかかりますが、餅舞は寒に凍かて、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

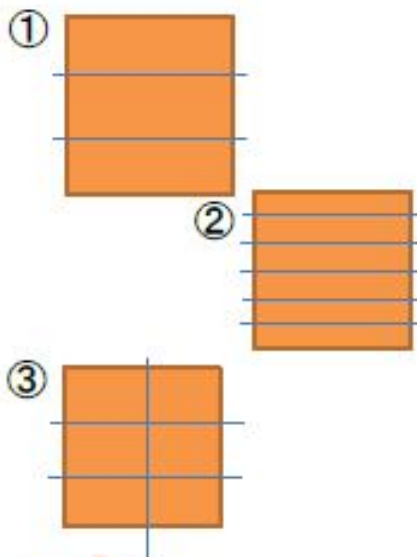
URL <http://mori-kyusyoku/co.jp>

2017.12～

①有明海産焼海苔 1/3カット横切50枚入

②有明海産焼海苔 1/6カット横切50枚入

③有明海産焼海苔 1/6カット縦横切50枚入



1月17日は

「おむすび」の日



おむすびの定番といえば.....???

鮭おむすび

鮭フレーク 500g

紅鮭ワカメ 300g

梅おむすび

乾燥カリカリ梅 200g

じゃこおむすび

いりこ菜めし 250g

ちりめんじゃこ 500g

うめちり 350g

一押し商品！！

7種野菜の華やかご飯 350g

炊き上がったご飯に混ぜるだけ！彩鮮やか！カラフルなおむすびに。

1/17日はなぜおむすびの日？

1995年1/17に阪神淡路大震災が起きました。
このときボランティアの方々が炊き出しでおむすびを
振ってくれたそうです。震災の日、お米の大事さ、
人の温かさを忘れないようにと制定されたそうです。

森給食松戸営業所

TEL 047-367-1515 FAX 047-367-1616

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

鮎子発！元祖魚めん！

給食週間向け！ 千葉県鮎子「魚めん」のご案内です！！

森給食 松戸営業所 TEL047-367-1515 FAX047-367-1616

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



鮎子発 元祖 魚めん
33% 魚肉入り
麺にして 食べやすい



日本近海で獲れた新鮮ないわしが
33%も含まれています！

1kg袋

いっしょにパワー
魚めん
みんな方に！

- EPA⇒血液サラサラ
- DHA⇒脳細胞活性化
- ビタミンB2⇒成長促進脂肪の代謝を助ける
- カルシウムが豊富
- 骨を作る
- 神経伝達や筋肉を動かすために必要
- 成長期のお子様
- 産前産後の方
- 骨粗鬆症が気になる女性やシニア世代

栄養成分表(1袋・約40g/100g)	
エネルギー	305kcal
たんぱく質	26g
脂質	3g
糖質	59g
ナトリウム	1.8g
カルシウム	40mg
鉄	3.9mg
ビタミンB2	0.20mg

原材料：小麦粉・魚肉(鰯)・食塩
賞味期限：製造日より1ヶ月
保存方法：乾燥・直射日光・高温多湿を避け涼所で保存

～魚めんとは？～

* 栄養豊富ないわしを約33%練り込んだ、独特な食感と、歯ごたえが特徴の、魚肉入り乾麺です！ほのかに香るいわしの風味をお楽しみ下さい。
原料は小麦、いわし、食塩のみです。

* 特徴

- ・「魚肉入り麺類の製造方法」で特許を取得
- ・合成保存料、合成着色料不使用で自然の食材。
- ・1982年頃から鮎子市の学校給食で使用され、2005年頃まで「魚めんの野菜あんかけ」などで親しまれておりました。
- ・約1/3がいわしのすり身を使用している為、良質なたんぱく質や脂肪が多く含まれ、ビタミンB2、ビタミンD、カルシウムなどが豊富です。

* 使用方法

- ・沸騰したお湯で約4分程茹でます。
- ・茹でた麺を冷水にくぐらせ水切りします。(炒める場合は茹で汁で水分を調節してください)
- ・お好みの味付けで温麺、汁物の他、サラダや焼きそばなど様々な料理でお楽しみください。

受注生産品の為、**12月18日(月)締切品** とさせていただきます。

森給食 1月 行事

田上屋 切り餅

*ご使用日の前日夕方につきました！

20g

25g

30g

40g

50g

60g



松原食品 油揚げ1/2カット (17-入り)

*1/2に切って開いてあるので手間いらずです。

日東ベスト きつねもち 40g

*油揚げの中に餅が入っています。(冷凍)

八木橋 花形しんじょう

*紅、白の2色があります。

八木橋 祝なると巻 160g

森給食 株式会社

2018.1

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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

