

# 森給食 NEWS 19.1

森給食松戸営業所  
TEL 047-367-1515 FAX 047-36-1616  
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

ひなまつり! 卒業式! 入学式!



2/8(金) 締切

マフィンカップ さくら・ウメ

TEMMA

ひなまつりチョコオーナメント

芥川製菓



上部直径 約6.5cm  
上部直径 約6cm  
高さ 約5cm  
容量 150cc



絵模様寒天 さくら

マヤマ農園

ひなゼリーミニ(もも) 22g×40個

富士正食品



祝いナルト

八木橋

花形豆腐ハンバーグ 40g/60g

日東ベスト



☆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☆

# 森給食ニュース ☆2019・3 雛・祝☆



森給食松戸営業所  
TEL 047-367-1515 FAX 047-36-1616  
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

**\* ひなまつり行事食のご案内です！ \***

## ☆ 1 / 31 (木) 締め切り ☆ (3月3日ご使用分) ☆

ひなまつり桃の花ゼリー (鉄・CA)	40 g	ヤヨイ
NEW菱形三色ゼリー (鉄・CA)	60 g	ヤヨイ
春のおくりもの	40 g	フレック

## ☆ 2 / 8 (金) 締め切り ☆ (3月3日ご使用分) ☆

三色花ゼリー	50 g	ベスト
--------	------	-----

## ☆ 2 / 12 (火) 締め切り ☆ (3月3日ご使用分) ☆

ひなあられ(アレルギー-27品目不使用)	7 g	末広
ひなあられ	10 g	末広
桜もち(Ca・Fe) こしあん (国産)	30 g	新栄
桜もち(Ca・Fe) こしあん (国産)	50 g	新栄
すだちゼリー	40 g	新栄



**\* \* お祝い(卒業・入学)行事食のご案内！ \* \***

### ☆ 2 / 8 (金) 締め切り ☆

原材料に **乳・卵不使用** です！！

お米 de お祝いケーキ (箱)	35 g	ベスト
------------------	------	-----

①いちごのお祝いケーキ (箱)	30 g	ベスト
②お祝いいちごゼリー	40 g	ベスト
③お祝いクレープ (ツインソース)	35 g	ベスト
④国産いちごのお祝いデザート(鉄・Ca)	50 g	ヤヨイ
⑤新ももいろミルクレープ (Ca)	40 g	ヤヨイ
⑥新おめでとうデザート (Ca)	35 g	ヤヨイ
⑦お祝いケーキ(いちごショート)	18 g	フレック
⑧お祝い紅白ゼリー	45 g	フレック
⑨桜のケーキ	40 g	新栄

※ ①～⑨ 3月・4月使用分 (入学・卒業祝い)

締め切り・2月14日(木) 3/6使用からになります※

# ～ 春の食材ご案内 ～

卒業、入学祝い

季節のメニューに！！

森給食松戸営業所

TEL 047-367-1515 FAX 047-36-1616

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

花型しんじょう(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5g程度の一口サイズでお椀だねとしてご利用下さい。色は紅、白、緑の三色で色のご指定が可能です。

1kg

花型はんぺん(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3g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。

1kg

祝 なると巻



なるとの中心に「祝」の文字をかたどったなると巻です。輪切りで、お汁等の具材として、ご卒業、入学、進級創立記念などの行事メニューに最適な一品です。

1本160g

1kg

絵模様寒天(さくら)



さくらの花の形をしたピンク色の寒天です。この時期にぴったりの商品になります。フルーツポンチ等に加えてみてはいかがでしょうか。

1kg



# 出汁のうまみで

# 「減塩」を！

様々な用途で使える

万能！日高昆布！！

味噌汁・うどんの出汁に最適！

旨味、香り、倍増！利尻昆布

日高昆布は柔らかく、煮えやすく、味も良いので煮物の具や出汁等、様々な料理で使うことができます。

100g



京都の会席料理によく使われる昆布です。日高に比べ旨味の出方が強く、より料理の味を引き立てます。

500g



昆布と合わせて…旨味UP ↗ ↗



## 鰹節

◎学校給食での出汁ワンポイント◎  
出汁の旨味を最大限に引き出す為、昆布を途中で取り出したり、火を止めたりせず、鰹節がおどる程度の火加減で煮だすとしっかりと出汁が取れます。

厚削り 500g

鰹節には旨味成分「イノシン酸」が多く含まれています。この旨味は昆布と相性が良く相乗効果でおいしさが増します。

もっと短時間で良い出汁をとるには？

【かれぶし 500g】

\*厚削りよりうすいので出汁が出やすくなっています\*

しいたけから虫が………  
そんな時は

菌床スライス椎茸を

虫が **出ない**  
ので安心して使えます。

菌床とは??

500g

おがくずや米ぬか等を混ぜ合わせた人口の培地で製造しているため虫が出ません！！  
森給食で取り扱いしている商品は「ナラの木」のチップを培地として使っているため原木に近い状態の商品をお届けすることができます。

森給食 松戸営業所

TEL047-367-1515

FAX047-367-1616