

☆ 森給食ニュース ☆

2019.5 森給食(株) 松戸営業所
TEL 047(367)1515 / FAX047(367)1616
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

6月向けオススメデザートのご案内！

5/14(火) 締切品

県民の日に！！

千葉県民の日デザート(2019) 35g

日東ベスト

6/4～10は歯の健康週間！

果物ゼリー(歯と口の健康週間) 40g

日東ベスト

サッカー女子ワールドカップ【フランス開催】

フレンスクレープ(2019) 35g

日東ベスト



5月～6月 期間限定商品！！

びわフレッシュ
(中国原料使用)
50g



あじさいゼリー
40g

各種サンプル、商品等のお問い合わせは担当までお尋ねください！

無塩ナン ピアットの (全粒粉入り)



リニューアル！！
無塩(全粒粉入り)になりました！！

- ①減塩献立に配慮し、食塩不使用としました。
食塩を使用しないことで、**食塩相当量0.0g**
(100g中)となりました。当社従来品・食塩相当量1.3g
- ②全粒粉を配合し、香ばしく、小麦本来の風味を感じることができます。全粒粉は外皮や胚芽を含み食物繊維やミネラル、ビタミン等が豊富です。

インド食文化とナン

インドは、人口が中国に迫る世界第2位（日本の約10.4倍）、面積も広く世界第7位（日本の約8.7倍）、植民地時代があり他国の影響を受けて、食文化は多彩です。小麦料理は主に北インド料理として食べられています。

ナンの発祥は紀元前4000年前のメソポタミア地方と言われています。もともとは宮廷料理の一つで、精製小麦粉を使用したナンは今でも高級品とされています。普段は全粒粉を使用して家庭で焼いたものが食べられています。

全粒粉の色・香り・味から、インド文化に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

- 【規格】 50g・70g・100g
バラ・個装の両タイプあり。（個装は120g無地袋もあり）
- 【アレルギー】 (27品目) 小麦
- 【使用方法】 自然解凍でお召し上がりください。
バラは、素焼きか、具をのせてピザ風にもアレンジできます。
- 【原料配合】 小麦粉（カナダ他）54.96%
全粒粉2.89%
なたね油（豪州）2.24%
砂糖（タイ他）0.58%
イースト（フランス）0.45%
乳化剤（マレーシア他）0.01%
ビタミンC（アジア諸国）0.03%
水（埼玉県）38.84%



～おすすめ献立～



- ★無塩ナン
・マッシュポテト
・グリーンサラダ
・バターチキンカレー
・マンゴープリン
- ★無塩ナン
・サモサ
・ピーマンサラダ
・バターチキンカレー
・バターチキンカレー

栄養成分（100g中）/七訂引用
※エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、灰分、ナトリウム、食塩相当量は実測値

エネルギー Kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg
249	41.8	9.9	3.5	44.4	0.4	1	74	14	28	70	0.8
亜鉛 mg	レチノール μg	β-カロテン μg	レチノール 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミンC mg	コレステロール mg	食物繊維 水溶性 g	食物繊維 不溶性 g	食物繊維 総量 g	食塩 相当量 g
0.8	0	0	0	0.10	0.05	0	0	0.6	1.3	1.9	0.0

50g(バラ)60枚入

70g(バラ)40枚入

100g(バラ)40枚入

50g(個包装)

70g(個包装)

100g(個包装)

森給食 6月 行事

村岡食品 国産梅チップ5mm 1kg

風和商事 紀州南高梅 白 1kg 和歌山県産

蔵屋 紀州南高梅 梅肉 白 500g 和歌山県産

うめはら 梅果汁 1.2kg 和歌山県産