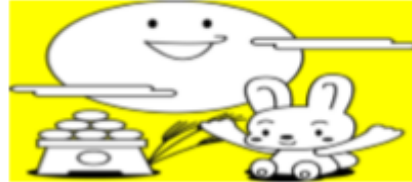


# 森給食ニュース

森給食株式会社 松戸営業所 2019.7  
TEL 047(367)1515 FAX 047(367)1616  
URL <http://mori-kyusyoKu.co.jp>

今年の十五夜は9月13日！！  
お月見行事食はこちらどうぞ！



毎年人気No.1！！ゼリー類

## ①十五夜デザート

30g ベスト

\*卵・乳原料不使用\*

## ②月見デザート

50g ベスト

\*卵・乳原料不使用\*

## ③まんまる月ゼリー

30g フレック

\*卵・乳原料不使用\*

## ④十五夜ものがたり

45g フレック

\*アレルギーなし\*

## ⑤お月見デザート (鉄・Ca)

40g ヤヨイ

## ⑥うさぎちゃんゼリー (鉄、CA)

50g ヤヨイ

## ⑦白兔のお月見団子Ca・Fe (みたらし餡)

30g 新栄物産

## ⑧FMうす塩味うさぎ型ハンバーグ (乳・卵不使用)25入

40g ベスト

## ⑨FMうす塩味うさぎ型ハンバーグ (乳・卵不使用)25入

60g ベスト

○ 8月19日(月)締め切り ○

☆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☆

# お月見高品は森給食へ！！

19.7



メルト白玉 1kg(約130個)

\*上記商品は自然解凍で  
食べることができます\*

別製白玉バラ 1kg(約120個)

やわらか白玉(赤)1kg

だんご白バラ 1kg(約120個)

だまこ餅480g(12g×40個)

まだまだ  
あります！！

だんご白4個串 1kg(25本)

よもぎだんご4個串 1kg(25本)

よもぎだんごバラ 1kg(105個)

森給食 松戸営業所 TEL 047-367-1515 FAX 047-367-1616

従用食品

# 国産たけのこ水煮

森給食 松戸営業所 TEL047-367-1515 FAX047-367-161 URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

直接現地を視察してまいりました！



ホール



1kg袋

干切り



1kg袋

## ここがメリット！

- \* Aランク品を使用！高品質でこの価格を実現！  
厳選されたきれいな部位で根本もカット！
- \* 熊本の原料を中心に年間通して安定供給可能！
- \* レトルトパックで商品一目瞭然！
- \* スタッフによる現地視察を経て、安心安全！自信をもって販売！  
ぜひ一度お試しください！！

商品について、サンプル等のご用命は、担当までお問い合わせください！

森給食 9月 行事

生ほぐししめじ 1kg 福岡県産



生ほぐしえのき 1kg 福岡県産



生まいたけほぐし 500g 長野県産



生マッシュルームスライス 1kg 山形県産



生エリンギスライス 1kg 福岡県産



森給食 株式会社

2019.9

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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



卵

## 千葉県産殺菌卵 (抗菌シュリンク包装)

森給食オリジナル商品  
給食屋さんの安心シリーズ

製造～納品まで冷蔵温度帯にて徹底管理 2Lサイズ(約72g)、Lサイズ(約66g)  
必要数量(100g単位)、または個数でご注文いただけます

紫外線によるサルモネラを含む食中毒菌の殺菌を行い、徹底した衛生管理の元、生産される(株)タカノの千葉県産殺菌卵です。

安心安全な学校給食に最適な国内最高水準の品質を誇るタカノのたまごを是非この機会に  
おすすめします！

### ここがすごい！弊社取扱い千葉県産殺菌卵の特徴

(株)タカノ商品案内より

#### ☆卵殻表面の食中毒菌がない！

殺菌卵は卵殻表面から食中毒菌(サルモネラ菌・大腸菌・ブドウ球菌等)は検出されていません。

(1996年9月からの当社検査による) ■細菌検査項目

●卵中：一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、サルモネラ、HU値、ランク、放射性セシウム

●卵殻：一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、セレウス菌、サルモネラ

#### ☆製造日毎にたまごを徹底検査！

製造日毎に細菌検査、放射能検査を実施。一括検査データは請求書へ同封いたします。

#### ☆血卵、ひび卵を徹底除去

最新鋭の検査システムで血玉や異常卵、ひびのついた卵、汚卵を徹底除去しています。

#### ☆徹底した衛生管理・温度管理

ヒナ鶏の時から衛生管理され、鳥インフルエンザ対策として最も有効な窓の無い「ウインドレス鶏舎」にて管理のもと飼育。

洗卵機械まで、丸ごと自動殺菌システムを導入。

紫外線殺菌・プラシレス乾燥などの工程を経て、さらに落下菌まで管理するなど、衛生管理の行き届いた工場です。原卵入荷から製品出荷および配送まで徹底した温度管理を実施し、お届けしています。

#### ☆業界初の抗菌フィルムシュリンク包装

どんな冷蔵庫にもそのまま入り、鮮度管理がしやすいシュリンク包装。

■抗菌シートと殺菌トレーで、菌をシャットアウト。

無菌に近い状態に衛生管理された卵を、そのまま抗菌パックしてあります。

汚染されやすい段ボール容器ではなくシュリンク包装ですので、

調理室内に細菌を持ち込む心配がなく、卵に直接さわっても手を洗う必要がありません。

※稀に生産状況により産地、サイズの変更をお願いする場合がございます。

大変申し訳ありませんが、その場合はご了承いただきますようお願い申し上げます。

この度の価格交渉で学期単位での価格から月単位での価格改定となりますので、

価格変動することがございます。

森給食 株式会社

2019.9

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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



## わかめ

### 三陸産わかめ

昨秋からの高水温や栄養不足などの影響からわかめが減産し価格が高騰しております。

産地、品質、価格を維持してご案内できるように、各メーカーのわかめを試食し、厳選致しました。



山海通商 乾燥カットわかめ 200g



山海通商 塩蔵わかめ 500g

森給食 株式会社

2019.9

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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



# 減塩 しらす

## 減塩 釜揚げしらす

森給食オリジナル商品  
給食屋さんの安心シリーズ

しらすはカルシウムが豊富だから使用したいけど、塩分が気になる、、、  
そんな先生方の声にお応えいたしました！

学校給食用  
無添加・減塩商品！！

1. 先生方の声をもとにつくった  
森給食オリジナル規格の商品です！

2. 無添加にこだわりました！

多くの減塩商品は塩化ナトリウムの代わりに  
塩化カリウムを使用し、減塩を行っていますが、  
この商品は、完全無添加にこだわっています。

3. 従来品に比べ、  
塩分48%のカット！

もともと4.1gだった食塩相当量を  
2.1gにまで減塩しました！

※日本食品標準成分表（七訂）しらす比



選別に力を入れた  
安心・安全商品！！

1. しらす業界初！！  
ISO22000取得工場での製造

2. 異物除去に特化した  
選別工程を組んでいる！

静電気を使用した静電選別。  
色を識別する色彩選別。  
最終的には人の手で選別を行い、  
袋詰めも手詰めで行っています！



3. 使用原料も学校給食基準を  
設け、えび・かにの少ない  
原料のみを使用しています。

しらすは同じ日に水揚げされても  
魚のサイズや色、えび・かにの  
混入率も異なります。  
学校給食規格では、えび・かにの  
混入率が低いもののみを  
原料として使用することで、  
製品でもえび・かにの混入が  
少なくなるように工夫しています。



森給食 株式会社

2019.9

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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



減塩 穀物酢  
食塩無添加 穀物酢 1.8L



さっぱりとした酸味が特徴の国産米100%使用製品  
(特定品目アレルギーフリー)

＜減塩効果＞

食塩無添加穀物酢は従来品と違い、食塩が添加されていないため、減塩効果が期待できます。

＜カルシウムの吸収促進効果＞

カルシウムの吸収を促進する働きがあり、小魚、小松菜などと組み合わせると効果抜群！

※現在販売しています、ミツカン 穀物酢は  
こちらの商品に切り替え致します。

森給食 株式会社

2019.9

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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





梨サイダー  
千葉県産 梨サイダー 450ml



1) 中心の温度は夏は20℃、冬は10℃以下で保存してください。

森給食 株式会社

2019.9

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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

