

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

12/9 (月)

給食で本物の七草ご飯が出来ちゃいます♪

千葉県産お米のムース 豆乳



給食週間向けにぜひどうぞ!!

40g

注文〆切

12/13 (金)

森給食 (株) 松戸営業所

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

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

給食週間 向け！オススメ素材品！！

鯛めしに
ピッタリ！



愛媛県産
真鯛サイコロ 1kg袋
(1個約8g×約125個入り)

*約1.8cm角のサイコロになります。

養殖真鯛の生産量全国1位の愛媛県。その30%を占める愛南町で養殖された真鯛を、その日の朝に水揚げし、カットしてから直ぐに冷凍しているので、身の締まり、色が違います！！

* 使用日の2週間前までにご注文下さい。*

性学もち 千葉県産コシヒカリ使用 12/17(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、香取の農村指導者大塚龍平の農業生活の改善において食生活の面から考案したものです。龍平の考案したもちは、性学もち(つきめき餅)といて、今でも香取・海浜地域の漁家では、行事のある機会によく食べられます。福袋ではなく雑煮を使用します。細くのに普通の餅より少し時間がかかりますが、餅は割に柔らかで、一日食べたって、困ることも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



2019.12

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ずいんと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饗だね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。



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495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。



北海道産きたあかり使用

皮付き -halfカットポテト



ここがおすすすめ!!

北海道産の原料のみを使用。「きたあかり」はカロテン含有量が高く、ビタミンCも「男爵薯」の約1.5倍近く含まれています。

・小ぶりの芋を皮付きのまま-halfカット。加熱しても崩れにくく、グリルや素揚げ、煮物でもポテト料理の素材に最適です。

一個約15g 約65個入/袋

ばれいしょ(北海道産きたあかり100%) 添加物,アレルギー無

森給食株式会社 TEL047-367-1515

鉄分補給に！！

『もちあわ』

もちあわの鉄含有量は精白米の**6倍！**

マグネシウムは約4.7倍、ビタミンB1は7倍と栄養価抜群!! (100gあたり)

縄文時代から栽培されていた「ひえ」と並ぶ日本最古の穀物で、稲が伝来する以前の主食だったとみられています。

クセが無く、白米と一緒に炊飯する以外にも食材としても万能で、更に100%国内産原料なので使い勝手が良い商品です。

500g

※使用量はお米に対して10%です

炊飯は勿論・・・

揚げ物の衣にしたり・・・

スープに入れたり・・・ 使用方法は様々!!

森給食株式会社

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

詳細は担当営業に是非お問い合わせ下さい

日東ベスト 山形県産 ラ・フランスゼリー 1月限定大特価！！



山形県産のラ・フランス果汁を40%使ったゼリーです。
月山自然水を使用し、水にもこだわりました！
給食週間向け郷土品としても！

1月限定価格

ご注文は 12/20 (金) までにご予約ください。



森給食松戸営業所

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

八丈島産 明日葉のご案内

12月からが旬です。この時期は茎も柔らかく、苦味も穏やかです。
八丈島より生の明日葉を空輸で送ってまいりますので、鮮度その
ままでお届け致します。

是非、東京の地場の味を子供たちへ紹介してみてください！！

生葉



八丈島産は茎が長く
おいしく食べられます！

乾燥粉末



生地に混ぜて蒸しパンや
ドーナツにご使用できます！

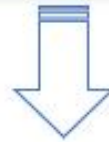


八丈島産 フルーツレモンのご案内

八丈フルーツレモンの特徴は、果皮に苦味がなくほんのり甘くて皮ごと食べられます！

昨年は大変ご好評をいただきました！！

果実の大きさが普通のレモンに比べて、2～3倍もあります。



皮ごと食べられ、香りもよく、
レモンの存在感がぐっと増します！
細かく刻んでサラダに入れたり
ドレッシングにもご使用いただけます！



(樹上完熟)



船橋の海苔



船橋三番瀬（漁場）



摘み取られた生海苔は、
すぐに加工場に運ばれ洗浄、
異物除去をおこないます。

○冷凍乾海苔

ソースに加えるのに
丁度いい長さです。
・あんかけ
・ソース
・つくだ煮



○焼きばら干し海苔

焼いてあるのでそのままご利用
できます。※千葉県産
・ふりかけ
・かきたま汁



○味付け海苔 8切5枚入り 35円



○きざみ海苔



○冷凍生海苔

採れたてをすぐに冷凍しました。
シャキシャキとした食感、風味豊かで希少
な生海苔をぜひ味わってみてください。
・つくだ煮
・かき揚げ
・味噌汁



給食週間もご利用
頂けます！！

TEL 047-320-5131
FAX 047-320-5136
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>

森給食

2020.1



森給食 餅

薄切り餅

国産のもち米を使用して、厚さ約5mmにカットしてあります。
グラタン、ピザ、春巻きやパンに使いやすいサイズです。
1個…約10g (約35mm×35mm×5mm)

メニュー 例



ラザニア風餅入りグラタン	
食品	ひとり分量 (g)
豚挽肉	24.00
じゃがいも	40.00
玉ねぎ	20.00
トマト缶(ホール)	25.00
バター	3.00
薄力小麦粉	3.00
にんにく	0.10
トマトケチャップ	9.00
シュレッドチーズ	12.00
もち 10g	3個
グラタン皿 1215	1枚



森給食

TEL 047-320-5131
FAX 047-320-5136
URL <http://mori-kyusyoku.co.jp>



2020.1

森給食 わかめ

給食屋さんの安心

冷凍 三陸産わかめ

減塩タイプ

500g入り



商品特徴



- ◆三陸産わかめの鮮やかな色としっかりとした食感をそのまま冷凍にしました！
- ◆食べやすい大きさにカット済み
- ◆ブロック凍結ですので、わかめ1枚1枚がしっかり保たれていて崩れにくい！
- ◆製品を薄く冷凍しているのので解凍時間も短縮できます！



栄養成分

100gあたり

エネルギー	12 kcal
水分	92.3 g
たんぱく質	1.6 g
脂質	0.2 g
炭水化物	4.1 g
灰分	1.8 g
食塩相当量	1.73 g

(分析値)

使用方法

- ①袋のまま流水、または冷蔵庫で解凍してください。
- ②ザルにあけ、軽く水ですすいであら、お使いください。

※解凍開封後、流水洗浄した場合の食塩相当量は約**0.3g**となります。

森給食

TEL 047-320-5131

FAX 047-320-5136

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



2020.1