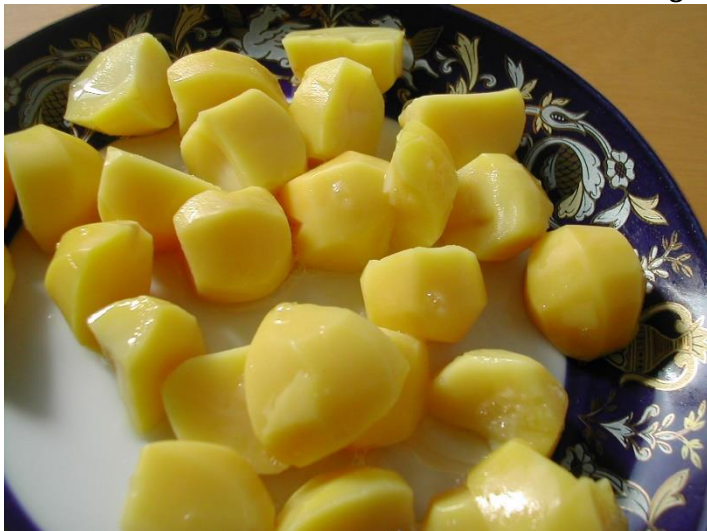


おすすめ情報

1. 栗 商品

1. マグミーズ むし栗（韓国産原料栗使用）カット 1kg 1袋 円



- ◇ 韓国産原料の栗を中国にて、むき加工し、国内にてレトルト加工した商品です。
- ◇ 栗ご飯にされる場合には、炊き上がったごはんに混ぜていただくか、いっしょに炊き込んでください。1kgで米一升から二升分です。

以下、k.z.information7月号重複する内容となります。

2. ハロウィン 商品 ハロウィン：10月31日(火)

2. 富士正食品 ハロウィンゼリー（オレンジ味） 22g 1個 円 《10月2日(月)締切》【40個単位注文】

※画像によるご案内はございません。

- ◇ オレンジ果汁（生果汁換算7%）を使用した一口ゼリーです。

- ◇ 常温商品です。冷やしてお召し上がり下さい。

3. 味の素フック 北海道かぼちゃプリン(豆乳クリーム入り)35g 1個 円 【40個以上注文】《9月21日(木)締切》

※商品画像は下部「フレック秋の行事食」にてご紹介しております。

- ◇ 豆乳クリームを使用し、卵・乳原料不使用でも自然な甘さとまるやかな味わいに仕上げたかぼちゃプリンです。北海道産かぼちゃを使用。カラメルソースと2層の美味しいハーモニーをお楽しみいただけます。

冷蔵庫解凍(約5℃)：約4時間、室温解凍(約25℃)：約1時間

● トーニチ ハロウィン商品

トーニチの行事食 2023

TONICHI

HAPPY HALLOWEEN

ハッピーハロウィン デザート

トーニチは行事食を通して、みんなで楽しむ食シーンと豊かで多様な価値観を育むお手伝いをします。

カボチャプリン

アレルギー 28品目不使用

かぼちゃ本来の風味となめらかな口当たりが特徴のカボチャプリンです。アレルギー28品目不使用とは思えないミルク味と、かぼちゃのやさしい甘みを表現しました。ハロウィンの象徴であるかぼちゃをおいしく学ぶことができます。

カボチャプリン

ミックスベリープリン

アレルギー 28品目不使用

クランベリー、ストロベリー、ブルーベリー3種類の果汁を使用した2層プリンです。紫色のベリープリンと赤色のベリーソースのコントラストが、ハロウィンのホラーを感じさせます。3種類のベリーの華やかな香りと甘酸っぱさで、フルーティーなプリンを楽しめます。

ベリープリン
ベリーソース

楽しくハロウィンを学べます!

フィルムは6種類でカップにはハロウィンの説明が書かれています。子どもたち自らハロウィンの歴史について興味を持つ、学びのきっかけになります。

楽しい6つのフィルムデザイン

ハロウィンとは?

ハロウィンは10月31日に行われる西洋のお祭りです。秋の収穫を祝い、悪霊や魔物を追い払う伝統行事です。日本でこの季節になるとハロウィンイベントや仮装などで楽しむようになりました。

4. トーニチ HappyHalloween カボチャプリン 40g 1個 円《9月21日(木)締切》【40個以上注文】
 ◇ 北海道産かぼちゃペーストを15%使用し、かぼちゃ素材本来のおいしさが味わえるプリンです。100g当り鉄2.5mg、食物繊維6.0gが含まれています。自然解凍。アレルギー28品目不使用のプリンです。
5. トーニチ HappyHalloween ミックスベリープリン 40g 1個 円《9月21日(木)締切》【40個以上注文】
 ◇ 上層にはミックスベリープリン、下層にはクランベリーを使ったソースが入っている2層のプリンです。奇妙な色のプリンと酸味の効いたソースの相性がバツグンです。自然解凍。アレルギー28品目不使用のプリンです。

3. フレック秋の行事食

FRESH FROZEN AJINOMOTO

2023年秋の行事食

秋向けおすすめデザートのご案内

うさぎが浮かぶ満月ゼリー！

GFC437 愛知生産品

まんまる月ゼリー

濃厚りんご果汁を使用したゼリーに、うさぎ型ゼリーをトッピングした十五夜行事向けデザートです。大きな満月に浮かぶうさぎがあかまるをイメージしました。フグは月の満ち欠けと呼吸をモチーフにデザインです。

規格 40個入×48個 ×約30g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約3時間30分
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間15分

原材料 卵・乳原料不使用
食物繊維入り

国産りんご果汁使用

お返し価格 円/個

今年の十五夜は
9月29日(金)

十五夜向けデザート

うさぎが浮かぶ満月ゼリー

●お返しは、すべて「紙」を使用

夜空に満月浮かぶ十五夜ゼリー！

GFD254 愛知生産品

十五夜ものがたり

夜空にぼかりと浮かぶ満月をイメージした十五夜行事向けデザートです。国産ぶどう果汁(巨峰)を使用したゼリーの上に満月と雲に見立てたゼリーをトッピングしました。

規格 40個入×35個 ×約45g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約3時間30分
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間30分

原材料 卵・乳原料不使用
糖分・食物繊維入り

国産ぶどう果汁(巨峰)使用

お返し価格 円/個

愛知生産品のご注文受付日

まんまる月ゼリー	～ 定額納付	月 日	～ 定額納付	月 日
	～ 定額納付	月 日	～ 定額納付	月 日

秋のおすすめデザート

ハロウィンの行事食にもおすすめ!

GFC415

北海道かぼちゃプリン (豆乳クリーム入り)

豆乳クリームを使用し、卵・乳原料不使用でも自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたかぼちゃプリンです。北海道かぼちゃを使用、カラメルソースと2層のおいしいハーモニーをお楽しみいただけます。

規格 40個入×48個 ×約35g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約4時間
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間

原材料 卵・乳原料不使用
食物繊維入り

北海道産かぼちゃ使用

お返し価格 円/個

秋の味覚「栗」を使ったおすすめデザート!

GFC438 愛知生産品

栗のムース

栗のムースとココアゼリーを2層に重ねた秋にぴったりなデザートです。

規格 40個入×36個 ×約45g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約3時間30分
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間

原材料 卵・乳原料不使用
糖分・食物繊維入り

お返し価格 円/個

愛知生産品のご注文受付日

栗のムース	～ 定額納付	月 日	～ 定額納付	月 日
	～ 定額納付	月 日	～ 定額納付	月 日

格別なこだわりをもった生産者を訪ね
厳選した原料を使用したおすすめデザート

GFC439

安納芋のムース (鹿児島県種子島産安納芋使用)

鹿児島県種子島産安納芋のペーストを使用したカップデザートです。焼き芋にしてからペーストにした原料を使用することで安納芋そのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。

規格 40個入×48個 ×約30g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約3時間30分
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間

原材料 卵・乳原料不使用
カルシウム・糖分入り

鹿児島県種子島産安納芋ペースト使用

お返し価格 円/個

鹿児島県種子島産
安納芋のペースト使用!

低温貯蔵した安納芋を石窯でじっくり炭火焼きし、おいしい焼き芋に

生産者のこだわり 西田さん
鹿児島県種子島の安納芋を60日以上熟成させ甘みを抽出し、石窯でじっくり炭火焼き。しっとり甘みが強く、嚼ばし焼き芋に仕上げています。

お返し価格 円/個

GFC440

りんごのムース (青森県弘前産ふじりんご果汁使用)

青森県弘前産ふじりんご果汁を使用したカップデザートです。ふじりんごの甘さと酸味を落とし、さっぱりとしたやさしい味わいに仕上げました。

規格 40個入×48個 ×約30g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約3時間30分
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間

原材料 卵・乳原料不使用
カルシウム・糖分入り

青森県弘前産ふじりんご果汁使用

お返し価格 円/個

青森県弘前産
ふじりんご果汁使用!

恵まれた環境で育った手摘みのりんごのおいしさをまるごと果汁に

生産者のこだわり 成田さん
山間部の斜面で多くの日光を浴びて育った、青森県弘前産のふじりんご。主食用として一つずつまで収穫したものを果汁にしているため、高材本家の味を楽しめます。

お返し価格 円/個

GFC447

ラ・フランスのゼリー (山形県天童産ラ・フランス使用)

山形県天童産ラ・フランスのピューレを使用したカップデザートです。皮ごとすりつぶしたピューレを使用することで、ラ・フランスそのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。

規格 40個入×48個 ×約30g/個 紙スプーンつき

賞味期限 冷蔵解凍後(約5℃)約3時間30分
冷凍解凍後(約-25℃)約1週間

原材料 卵・乳原料不使用
カルシウム・糖分入り

山形県天童産ラ・フランスピューレ使用

お返し価格 円/個

山形県天童産
ラ・フランスのピューレ使用!

予冷・凍結が生み出すおいしさをまるごとピューレに

生産者のこだわり 野野さん
低温貯蔵で身が冷め、常温に戻し熟成させた山形県天童産のラ・フランスを皮ごとすりつぶしたピューレに。果実本来の旨味と口どけの良さと芳醇な香りを引き出しています。

お返し価格 円/個

- 6. 味の素フレック まんまる月ゼリー 30g 1個 円【40個以上注文】《8月24日(木)締切》
- 7. 味の素フレック 十五夜ものがたりゼリー 45g 1個 円【40個以上注文】《8月24日(木)締切》
- 8. 味の素フレック 北海道かぼちゃプリン(豆乳クリーム入り)35g 1個 円【40個以上注文】《9月21日(木)締切》
- 9. 味の素フレック 栗のムース 45g 1個 円【40個以上注文】

10月3日(火)~11月1日(水)納品分→9月15日(金)注文締切 (栗のムースのみ)
 11月2日(木)納品分以降→10月5日(木)注文締切 (栗のムースのみ)

★下記商品について、注文締切日はありません。

- 10. 味の素フレック 安納芋のムース(鹿児島県種子島産安納芋使用) 30g 1個 円【40個以上注文】
- 11. 味の素フレック りんごのムース(青森県弘前産ふじりんご使用) 30g 1個 円【40個以上注文】
- 12. 味の素フレック ラ・フランスのゼリー(山形県天童産ラ・フランス使用) 30g 1個 円【40個以上注文】

4. トーニチ 2023 年度販売キャンペーン

2022年度販売キャンペーン

4月				5月・6月			
いちごゼリー40g	アレルギー無し	みかんゼリー果汁80% 40g	アレルギー無し	青うめゼリー40g	アレルギー無し	サワーゼリー40g	アレルギー乳・大豆
3月28日から4月26日納品分				4月27日から6月24日納品分			
7月・8月				9月・10月			
メロンゼリー40g	アレルギー無し	ピーチゼリー40g	アレルギーもも	ぶどうゼリー果汁80% 40g	アレルギー無し	ブルーベリーゼリー40g	アレルギー無し
6月27日から8月26日納品分				8月29日から10月26日納品分			
11月・12月				1月・2月			
ラ・フランスゼリー40g	アレルギー無し	かぼちゃプリン(アレルギー28品目不使用)40g	アレルギー無し	プリン(アレルギー28品目不使用)40g	アレルギー無し	りんごゼリー果汁80% 40g	アレルギーりんご
10月27日から12月26日納品分				12月27日から2月24日納品分			
3月・4月				<p>お問い合わせ先: 米善食料株式会社 TEL: 0463-21-0998 FAX: 0463-24-0749</p>			
いちごゼリー40g	アレルギー無し	みかんゼリー果汁80% 40g	アレルギー無し				
2月27日から4月26日納品分							

本年3・4月にお届けした内容と同じです。

期間	品名	価格	アレルギー表示
6月27日~8月25日	メロンゼリー 40g	期間中円 (通常価格円) 【40個以上注文】	—
	ピーチゼリー果汁80% 40g		もも
8月28日~10月26日	ぶどうゼリー果汁80% 40g		—
	ブルーベリーゼリー 40g		—
10月27日~12月26日	ラ・フランスゼリー 40g		—
	りんごゼリー果汁80% 40g		りんご
12月27日~2月26日	シークワサーゼリー 40g		—
	野菜果実ゼリー 40g		りんご・オレンジ
2月27日~4月26日	いちごゼリー 40g		—

5. 愛知ヨーク キャンペーン 期間 9月1日～12月28日納品分

国産果汁使用・アレルギー28品目不使用
 チルドゼリー70g各種 特売キャンペーン A3-3
 ※特売期間：2023年9月1日～2023年12月28日着まで

国産やさいゼリー
 Aヨーク 国産やさいゼリー
 にんじん汁30%とみかん果汁10%を配合し、さっぱり味のゼリーに仕上げました。商品1個あたり、βカロテン770μgと鉄分1.5mgを含みます。

国産みかんゼリー
 Aヨーク 国産みかんゼリー
 国産のみかん果汁を40%使用したみずみずしい食感のゼリーです。商品1個あたり、ビタミンC69mg含みます。

国産パインゼリー
 Aヨーク 国産パインゼリー
 2023年4月～新発売
 国産パイン果汁40%
 沖縄県産のパイン果汁を使用しました。果物のもつみずみずしさを味わえるゼリーです。

アレルギー28品目不使用
 各70g

おみんな、なじ給食。
 みんながおいしい、みんながうれしい。

おいしいものを味わう時に仲間外れがいたら悲しい。だから、これら3商品はアレルギーの原因となる28品目を使用せずにつくっています。使用果汁を厳選し、おいしさをとことん追求しました。一緒に食べる楽しさ、それが愛知ヨーク株式会社の願いです。

※栄養成分・原材料配合等、必要な際はお問い合わせください。

お問い合わせ先 **米善食料(株)** TEL:0463-21-0998 FAX:0463-24-0749
 ※ご注文は、土日祝日を除く7日前の午前中迄にお願いたします。

- 18. 愛知ヨーク 国産やさいゼリー 70g 1個 円《通常価格円》
 ☆ にんじん汁 30%とみかん果汁 10%を配合し、さっぱり味のゼリーに仕上げました。
 ☆ 1個(70g)あたり、βカロテン 770μg と鉄分 1.5mg を含みます。
- 19. 愛知ヨーク 国産パインゼリー 70g 1個 円《通常価格円》
 ☆ 沖縄県産のパイン果汁を使用しました。果物のもつみずみずしさを味わえるゼリーです。
- 20. 愛知ヨーク 国産みかんゼリー 70g 1個 円《通常価格円》
 ☆ 国産のみかん果汁を 40%使用したみずみずしい食感のゼリーです。
 ☆ 1個(70g)あたり、ビタミン C69mg 含みます。



おすすめ100ml飲料のご案内



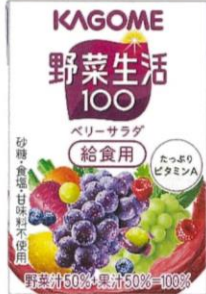
野菜生活100給食用シリーズ



**野菜生活100 オリジナル給食用
100ml紙パック**
ケース入数 18本×2(36本)
賞味期限:製造日より9か月
アレルギー:なし

エネルギー	38kcal	ナトリウム	0~65mg
たんぱく質	0.3g	(食塩相当量)	0~0.2g
脂質	0g	カリウム	38~270mg
炭水化物	9.4g	カルシウム	0~35mg
糖質	9.1g	ビタミンA	81~500μg
食物繊維	0~0.6g	ビタミンC	0~6μg
		葉酸	0~21μg
		β-カロテン	850~4700μg

●ビタミンAは、カロテンより換算。カロテンは、体内で必要量だけがビタミンAに変換されます。
●砂糖、食塩、甘味料、保存料を使用しておりません。



**野菜生活100 ベリーサラダ給食用
100ml紙パック**
ケース入数 18本×2(36本)
賞味期限:製造日より9か月
アレルギー:なし

エネルギー	41kcal	ナトリウム	0~64mg
たんぱく質	0.3g	(食塩相当量)	0~0.2g
脂質	0g	カリウム	44~260mg
炭水化物	10.1g	カルシウム	1~33mg
糖質	9.6g	ビタミンA	34~230μg
食物繊維	0~0.5g	ビタミンC	0~3μg
		葉酸	0~12μg
		β-カロテン	300~2100μg

●ビタミンAは、カロテンより換算。カロテンは、体内で必要量だけがビタミンAに変換されます。
●砂糖、食塩、甘味料、保存料を使用しておりません。



**野菜生活100 マンゴーサラダ給食用
100ml紙パック**
ケース入数 18本×2(36本)
賞味期限:製造日より9か月
アレルギー:なし

エネルギー	41kcal	ナトリウム	3~60mg
たんぱく質	0.3g	(食塩相当量)	0.007~0.2g
脂質	0g	カリウム	64~230mg
炭水化物	10.0g	カルシウム	3~27mg
糖質	9.8g	ビタミンC	67mg
食物繊維	0~0.3g	ビタミンK	0~4μg
		葉酸	0~8μg

●砂糖、食塩、甘味料、保存料を使用しておりません。

フルーツ果汁100%飲料シリーズ



**りんごジュース
100ml紙パック**
ケース入数 18本×2(36本)
賞味期限:製造日より12か月
アレルギー:りんご

エネルギー	46kcal
たんぱく質	0.1g
脂質	0g
炭水化物	11.4g
ナトリウム	2mg
(食塩相当量)	0.005g



**赤ぶどうジュース
100ml紙パック**
ケース入数 18本×2(36本)
賞味期限:製造日より9か月
アレルギー:なし

エネルギー	54kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	0g
炭水化物	13.2g
ナトリウム	0~12mg
(食塩相当量)	0~0.04g

商品のお問合せは... 米善食料株式会社



KOMEZEN

TEL.0463-21-0998 FAX.0463-24-0749

神奈川県平塚市幸町2-4

- | | | | | | |
|---------|----------|---------|-------|----|----------|
| 21. カゴメ | 給食用 野菜生活 | オリジナル | 100ml | 1個 | 円《通常価格円》 |
| 22. カゴメ | 給食用 野菜生活 | ベリーサラダ | 100ml | 1個 | 円《通常価格円》 |
| 23. カゴメ | 給食用 野菜生活 | マンゴーサラダ | 100ml | 1個 | 円《通常価格円》 |
| 24. カゴメ | りんごジュース | | 100ml | 1個 | 円《通常価格円》 |
| 25. カゴメ | 赤ぶどうジュース | | 100ml | 1個 | 円《通常価格円》 |

こだわりのバジル

さわやかな風味と鮮やかな色合いのおいしいバジルソースのために、国内の契約農家が大切に育てたバジルの柔らかな新葉だけをつかっています。



大分県国見町契約農家のバジル畑

国産スイートバジル使用

品質向上、安全・安心への取り組み

鮮やかな色合いと風味を維持する独自製法

こだわり その1

国産スイートバジル使用

国産バジルは大分県、沖縄県、群馬県などで栽培されています。キューピーのバジルソースの原料となるバジルは、主に大分県北部に位置する、国東市国見町近辺の契約農家で栽培されるスイートバジルを使用しています。

大分県 国見町のバジル

瀬戸内海に隣接する大分県国見町は、バジルの生育に適した地中海沿岸地域と似た気候であり、年間雨量が少なく、季節による気温差も少ない地域です。



大分県国見町契約農家のバジル畑

栽培に適した気候を活かした露地栽培で、太陽をしっかりと浴びたバジルは緑が濃く、香り豊かに育ちます。

※国産バジルの産地は異なる場合がございます。



こだわり その2

品質向上、安全・安心への取り組み

契約農家から全量買い上げを行い、自社で厳しく品質チェックをしながら、バジルのクオリティ維持に取り組んでいます。

契約農家へ栽培・収穫を直接指導

バジルは3月下旬から種を蒔き、6月中旬から10月末までが収穫期間です。収穫時は、3節目以降の葉や、花が咲いたものは収穫しないなどの基準を設定し、全て手作業で丁寧に収穫を行っています。

1本1本を大切に栽培・収穫できるよう、1農家当たりの栽培面積は7アールを目安とし、栽培契約をしています。(1アールは1辺10mの正方形の土地です。)



収穫方法の細則 (一部)

- 26. キューピー 冷凍バジルソースベース 300g袋 1袋 円《通常円》
- 27. キューピー 冷凍バジルソースベース 1kg袋 1袋 円《通常円》

- ◇ 国産スイートバジルとサラダ油で、ペーストに仕上げました。バジルの風味と鮮やかな緑が活きています。ペースタイプなので、オリーブ油やチーズ等でお好みのアレンジが可能です。
- ◇ アレルギー表示：大豆
- ◇

9月～12月 おすすめ商品のご案内

米善食料株式会社



かぼちゃコロッケ 40

40g/個

◆調理方法：揚げ

◆アレルギー：小麦、乳、大豆



やわらかかぼちゃしゅうまい

15g/個

◆調理方法：蒸し

◆アレルギー：小麦、大豆



グリルチキンM (醤油)

50g/個

◆調理方法：オーブン、揚げ、蒸し

◆アレルギー：小麦、大豆、鶏肉



三元豚のやわらか煮込み

ロールキャベツ 400・700

40・70g/個

◆調理方法：ポイリング

◆アレルギー：小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉

28. 味の素 かぼちゃコロッケ 40g 1個 円《通常価格円》【期間中20個単位】
 ☆ 北海道産の栗かぼちゃとじゃがいもを使用した、ほんのり甘いかぼちゃコロッケです。北海道産小麦100%の焼きたてパン粉使用。調理方法：揚げ
29. 味の素 やわらかかぼちゃしゅうまい(食物繊維)15g 1個 円《通常価格円》【15個単位】
 ☆ 豆腐とすり身と国産のかぼちゃを合わせたやわらかな焼売です。不足しがちな食物繊維入り。使いやすい15個入り袋です。調理方法：蒸し、茹で、スチコン、自然解凍
30. 味の素 THE高速調理グリルチキンM(醤油) 50g 1個 円《通常価格円》【期間中10個単位】
 ☆ やわらかな鶏もも肉を、ご飯によく合うしょうゆで甘辛く味つけし、香ばしく焼き上げました。調理方法：オーブン、焼き、蒸し、揚げ、スチコン
31. 味の素 三元豚のやわらか煮込みロールキャベツ400g(B.P) 1袋 円《通常円》【期間中1袋単位】
32. 味の素 三元豚のやわらか煮込みロールキャベツ700g(B.P) 1袋 円《通常円》【期間中1袋単位】
 ☆ こだわりの三元豚を使用したロールキャベツを、ポークとチキンの洋風スープでじっくりやわらかく煮込みました。かんぴょうを使用せずに包みました。調理方法：ポイル