



おすすめ商品のご案内

2月 バレンタインデー

ハートの Pasta (ホワイトソルガム)



ホワイトソルガムを使用した、バレンタインデーにぴったりな可愛いハートの形のショート Pasta です。グルテンフリーかつ、28品目アレルギーフリー商品のため、小麦アレルギーのお子さまにもお召し上がりいただけます。

注文締切日：2025年1月16日

【商品規格】200g/1kg
 【アレルギー（28品目）】なし
 【調理法】
 <茹で> たっぶりのお湯で約13分茹で、冷水で締めてご使用ください。
 (スープに加えるときは別茹でて後から加えてください。)
 <揚げ> 190℃の油で約2~3分揚げてください。
 【原料配合】
 ホワイトソルガム 100%(国内製造)

メニュー例



おすすめバレンタインデー献立例

- ・チキンライス
- ★マカロニサラダ
- ・野菜スープ
- ・チョコレートムース



2月 節分

いわし開きフライ (Fe・Ca強化)



千葉県・三陸沖で獲れたいわしを使用したフライです。鉄分とカルシウムを配合した特製のバター粉を使用し、栄養強化しています。乳・卵は使用しておりませんので、アレルギーをお持ちのお子さまにもお召し上がりいただけます。

注文締切日：2025年1月9日

【商品規格】40g・50g
 【アレルギー（28品目）】小麦
 【調理法】170~180℃の油で約5分揚げてください。

【原料配合】
 いわし 65% (千葉県・三陸沖他)
 小麦粉 9.8%
 パン粉 9%
 食塩 0.4%
 胡椒 0.03%
 水 13.77%
 小麦粉(打粉) 2%

1個あたりの含有量

鉄分	40g : 2.56mg
	50g : 3.2mg
カルシウム	40g : 54.4mg
	50g : 68mg

おすすめ節分献立例

- ・ごはん
- ★いわし開きフライ
- ・ほうれん草のおひたし
- ・じゃがいもの味噌汁
- ・福豆



秋田県の郷土料理

きりたんぼ 1/4カット



秋田県産米「あきたこまち」を使用した、秋田県の郷土料理「きりたんぼ」です。予め1/4にカットしておりますので、調理時間が短縮できます。冬の汁物献立や、学校給食週間の献立などにおすすめです。

【商品規格】15g×40カット/袋
 【アレルギー（28品目）】なし
 【調理法】ボイルパックです。袋のまま加熱して出来上がった汁に入れください。
 【原料配合】米(あきたこまち) 46.15% (秋田県)
 水 53.85%



商品画像
 1本60g×10本入り
 1本を1/4カットにしています

秋田県献立例

- ・ごはん
- ・御狩場焼(おかりばやき)
- ・いぶりがっこサラダ
- ★きりたんぼ汁



3月 ひなまつり・お祝い献立

天然色素花麩



天然着色の淡い色合いが特徴の、お花の形をしたお麩です。ひなまつり献立やお祝い献立の汁物におすすめです。お麩は小麦粉と水を練ってできるグルテンという植物性のタンパク質を原料とした食べ物です。室町時代から貴重なタンパク源として食べられてきました。

注文締切日：2025年2月12日

【商品規格】500g
 【アレルギー（28品目）】小麦
 【調理法】ぬるま湯で10分程浸し軽くしぼってからご使用ください。

【原料配合】
 小麦粉 70% (国内製造)
 小麦グルテン 30% (添加物)
 着色料 (パプリカ色素、クチナシ黄、クチナシ青、紅麴色素)
 膨張剤 (ミョウバン)
 酸化防止剤 (ビタミンE)

おすすめひなまつり献立例

- ・ちらし寿司
- ・シューマイ
- ・菜の花のおひたし
- ★お吸い物
- ・ひなあられ

