



(株) 増田禎司商店

耳をすませば、草むらの中から『秋のメロディー』が聞こえてくる
 今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか。今回の給食ニュース
 では、季節を彩る商品を数多くご紹介させて頂いております。



TEL : 042-654-2222 FAX : 042-654-5049
 e-mail : masudaya@masudaya1965.com
 URL : https://www.masudaya1965.com

新規在庫商品のご案内

キユーピー トリプルZEROノンオイル

3つのZERO(糖質ゼロ、カロリーゼロ、脂質ゼロ)を兼ね備えたノンオイルドレッシングです。
 食事の栄養価を気にする方や、食事を思いっきり楽しみたい方におすすめです。
 ※100g当たり糖質0.5g未満を「糖質ゼロ」と表示しています。

※類似品がありますので「トリプルZERO」とご指定下さい。

和風



3種のだし(かつお節だし、あごだし、
 こんぶだし)を使用した、奥行きのある
 味わいに仕上げました。

1000ml

柑橘



3種の果汁(レモン果汁、ゆず果汁、
 ライム果汁)を使用した、さわやかな
 味わいに仕上げました。

1000ml

JFDA 冷蔵 きめさや斜めハーフカット

新鮮な原料を斜めハーフカットにし、
 急速凍結しました。
 長さ約3cm/枚。約500枚入/P。
 自然解凍でご使用いただけます。



500g

JFDA 冷蔵 青ねぎきざみ

青ねぎを使いやすく刻んでありますので、
 お手軽にご利用いただけます。
 3mmカット。



500g

JFDA 常温 キムチの素

魚介の風味と唐辛子の辛味に程よい酸味を
 効かせました。鍋や炒め物の味付けにも!



1L

JFDA 常温 浅漬汁の素

ほんのり香る醤油の風味と程よい旨味の浅漬汁用
 調味料です。簡単、便利、お好みの野菜をつけるだけ!
 目安: 本品1本で約2kgの野菜に使用



1L

極洋 冷蔵 焼さば粗ほぐし身LL

骨、皮を取り塩焼きにしたサバを粗めにほぐしました。
 魚が高騰化する中で、使い易い価格でご利用できます。
 【調理方法】解凍してそのままお召し上がり下さい。
 お湯で温める場合は、袋のまま7~8分程加熱して下さい。



500g

おすすめ商品のご案内

日東ベスト 冷蔵 洋梨のタルト

サクとしたパイ生地に、まろやかなクリームと洋梨を
 詰めて焼き上げました。甘さの中に洋梨の爽やかな味が広がります。
 自然解凍でお召し上がりください。(カルシウム38mg/個、鉄分1.7mg/個)

※9月~11月下旬までの期間限定在庫商品

35g



おすすめ商品のご案内

JFDA 冷蔵 デミグラスソース ハンバーグR

ハンバーグは牛、鶏、豚の
 合挽き肉を使用し、肉のほぐれ感と
 ジューシー感を強調し、コクのある
 デミグラスソースと合わせ、加熱調理に
 便利なポイリングパックにしました。
 【調理方法】袋ごと15分~17分湯煎して下さい。



145g

JFDA 冷蔵 まいたけソース ハンバーグ

ハンバーグは牛、鶏、豚の
 合挽き肉を使用し、肉のほぐれ感と
 ジューシー感を強調し、まいたけソースと合わせ、
 加熱調理に便利なポイリングパックにしました。
 【調理方法】袋ごと13分~15分湯煎して下さい。



140g

JFDA 冷蔵 中華丼の具

具材には白菜、だけのこ、いか、人参、
 小松菜、えび、さくらげ、椎茸の8品目を
 使用し、香味油の風味豊かな中華丼です。
 【調理方法】袋ごとフタをせずに
 中火で約10分湯煎して下さい。



180g

JFDA 冷蔵 牛丼の具

北米産牛肉を使用した牛丼です。
 肉の食感をやわらかくし、
 すき焼き風に仕上げました。
 【調理方法】袋ごと約8分間湯煎して下さい。



180g

JFDA 冷蔵 焼竹輪 5本入

磯部揚げや煮物に最適な、
 しっかりとした味のしやうすい肉質です。
 使いやすい5本入りの個包装タイプです。
 自然解凍又は冷蔵解凍。



50g×5本

JFDA 冷蔵 はんぺん

はんぺんならではの柔らかい食感が特徴です。
 プレーンタイプの四角いはんぺんです。
 おでん、煮物、椀だね等にご利用下さい。
 冷蔵解凍。



60g

アサヒコ チルド もめん(木綿豆腐)

主として北米産大豆を使用した風味豊かな
 自然の恵みのお豆腐です。
 ●賞味期間: 7日
 ※お取り寄せ商品の為、ご要望の際はお早めにご注文下さい。



350g

アサヒコ チルド きめ(絹ごし豆腐)

主として北米産大豆を使用した風味豊かな
 自然の恵みのお豆腐です。消泡剤無添加。
 ●賞味期間: 7日
 ※お取り寄せ商品の為、ご要望の際はお早めにご注文下さい。



350g

秋の季節商材手作りデザート素商品のご案内

伊那食品 常温 ババロア マロン

熱湯と牛乳で簡単に本格的なババロアが作れます。
 軽くかき混ぜるとプリン風、よくかき混ぜるとムース風に!
 マロンソースがマルオンの味をさらに引き立てます。2.5人分できます。
 75gに対して熱湯100ml+牛乳200ml使用。



500g (ババロアの素75g×5袋、マロンソース25g×5袋)

伊那食品 常温 ババロア かぼちゃ

熱湯と牛乳で簡単に本格的なババロアが作れます。
 軽くかき混ぜるとプリン風、よくかき混ぜると
 ムース風に! かぼちゃの甘みをしっかり感じる
 本格デザートです。ソースなし。2.5人分。
 75gに対し熱湯100ml+牛乳200ml使用。



375g (75g×5袋)

伊那食品 常温 業務用ババロアの素 かぼちゃ

熱湯と牛乳で簡単に本格的な
 ババロアが作れます。2層にしたり、クレープで
 巻いたり見た目も華やかに。強く泡立てれば、
 ムース状にもできます。65mlカップ約50個分。
 750gに対して熱湯1Lと牛乳2L使用。



750g

裏面に続きます。

治療食新商品のご案内

マルハニチロ

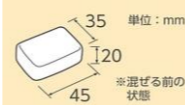


惣菜ペーストシリーズ



冷凍

定番の惣菜をペーストに仕立てました。盛り付けるだけで、なじみの小鉢が完成します。
ユニバーサルデザインフードがまなくてよいかたさの惣菜ペーストです。自然解凍、加熱調理、どちらも可能です。



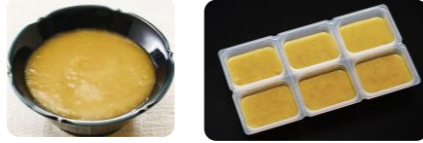
ポテトサラダペースト



小松菜の煮びたしペースト



金平ごぼうペースト



かぼちゃの含め煮ペースト



いんげんのごま和えペースト



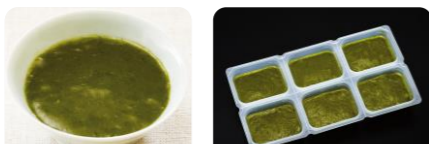
切干大根ペースト



ひじき煮ペースト



ほうれん草のバター炒めペースト



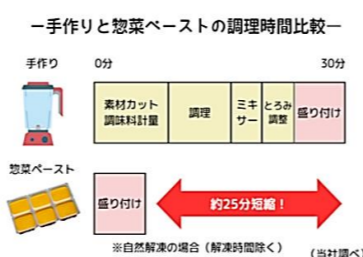
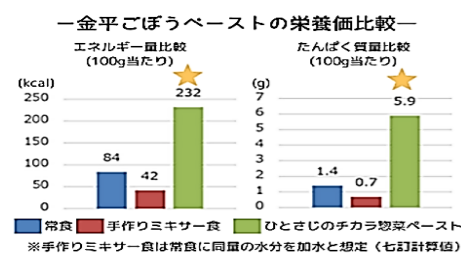
180g (6個)

《調理方法》調理後にかき混ぜることでなめらかになりますので召し上がる方の状態にあわせて調整して下さい。
【自然解凍・冷蔵庫解凍】
室温約2時間、冷蔵庫約5時間
【加熱調理の場合】
・スチコン スチーム100℃ 約30分
・電子レンジ 500W 1個約40秒

①少量でも高栄養!
量が増えて食べきれないというお悩みをよく伺うミキサー食。ひとさじのチカラは、
1個(30g)当り、エネルギー約70kcal、
蛋白質1.8gと全量召し上がって頂ける量に配慮し、さらに少しの量でもしっかり栄養を確保できるようこだわりました。

②均質でなめらかな物性!
UDF区分「かまなくてよい」の均質でなめらかな物性に仕上げました。調理後にかき混ぜて使うことで、
嚥下調整食学会分類2021「コード2-1」相当の均質な物性にしました。またスプーンですくった時に垂れにくく、喫食中に粘度低下が起きにくい点にもこだわりました。

③調理時間の短縮
従来は常食を調理後に、ミキサー食を作りますが、ひとさじのチカラなら最初から同時調理が可能です!
味付け済みなため、調理現場での味付けが不要で**大幅な時間短縮が可能!**



- 弊社営業日の土曜日は事務所業務休業の為、緊急で連絡が必要な際は、下記連絡先までご連絡ください。
- 10/5 (土)、10/19 (土) ● 弊社休業日
- 10/12 (土)、10/26 (土) ● 事務所業務休業日 (配送は通常通り承ります。)
- 8:00~16:00 (ご注文は受けられませんのでご注意ください)



カットりんご (1/8カット)

チルド

独自の技術により褐変を抑え、りんご本来のしゃきしゃきとした美味しさを味わうことができます。
※締切日から翌々週の木曜日までの賞味期限になります。



第1回	10/2(水)締切	→10/8・9・10	お届け
第2回	10/9(水)締切	→10/15・16・17	お届け
第3回	10/16(水)締切	→10/22・23・24	お届け
第4回	10/23(水)締切	→10/29・30・31	お届け
第5回	10/30(水)締切	→11/5・6・7	お届け
第6回	11/6(水)締切	→11/12・13・14	お届け
第7回	11/13(水)締切	→11/19・20・21	お届け
第8回	11/20(水)締切	→11/26・27・28	お届け
第9回	11/27(水)締切	→12/3・4・5	お届け



500g袋入り (1Pに24~30切れ入)

★栄養成分・アレルギー表

コード	品名	熱量 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	カルシウムmg	食塩相当量g	単位	アレルギー
229-558-02	トリプルZEROノンオイル和風	2	96.3	0.0	0.0	0.3	2.9	1180	0	3.0	100gあたり	小麦、大豆
229-558-03	トリプルZEROノンオイル柑橘	2	96.4	0.0	0.0	0.1	3.0	1191	0	3.0	100gあたり	大豆、豚肉
J01-338-7	JFDA きぬさや斜め半分カット	36	89.1	3.2	0.2	7.0	0.5	1	36	Tr	100gあたり	該当なし
655-568-1	JFDA 青ねぎざみ	29	90.5	1.9	0.3	6.5	0.7	1	80	Tr	100gあたり	該当なし
656-504-1	JFDA キムチの素	67	75.5	2.4	0.5	12.4	8.4	3150	-	8.0	100gあたり	えび、小麦、大豆
656-502	JFDA 浅漬けの素	49	79.9	0.7	0.0	11.6	7.8	3031	-	7.7	100gあたり	小麦、大豆
395-502-01	焼そば粗ほぐし身LL	343	48.3	21.2	28.5	0.5	1.5	183	12	0.5	100gあたり	大豆、さば
064-547-400	洋梨タルト 個単位	410	29.7	4.2	25.1	40.2	0.8	198	109	0.5	100gあたり	小麦、卵、乳、アーモンド、大豆
639-889-012	JFDAデミグラスソースハンバーグR	203	65.3	8.8	13.3	10.4	2.2	620	19	1.6	100gあたり	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
639-889-031	JFDA まいたけソースハンバーグ	208	64.3	9.6	13.8	10.1	2.2	580	20	1.5	100gあたり	小麦、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
617-548-01	JFDA 中華丼の具	61	86.8	2.5	3.0	6.0	1.7	558	19	1.4	100gあたり	えび、小麦、いも、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
622-509	JFDA 牛丼の具	163	70.6	5.6	9.6	11.9	2.3	748	12	1.9	100gあたり	小麦、大豆、牛肉
650-190-50	JFDA焼竹輪 5本入 50g	137	66.7	11.6	3.0	16.0	2.7	830	-	2.1	100gあたり	小麦
620-510	JFDA はんぺん	96	75.3	6.2	0.9	16.1	1.5	530	10	1.4	100gあたり	小麦、卵、大豆、やまいも
370-500-021	もめん(木綿豆腐)	77	-	6.7	4.9	1.6	-	-	-	Tr	100gあたり	大豆
370-500-011	きぬ(絹ごし豆腐)	57	-	5.1	3.0	2.3	-	-	-	0.0	100gあたり	大豆
186-512-010	ハバロリア マロン	390	10.5	53.5	7.3	75.6	1.2	76	-	0.2	100gあたり	大豆、乳、ゼラチン
186-512-111	ハバロリア かぼちゃ	414	2.7	7.3	6.4	81.7	1.9	115	-	0.3	100gあたり	大豆、乳、ゼラチン
186-512-117	業務用 ハバロリアの素 かぼちゃ	414	2.7	7.3	6.4	81.7	1.9	115	-	0.3	100gあたり	大豆、乳、ゼラチン
199-555-001	ひとさじのちからポテトサラダペースト	235	58.7	6.0	14.4	19.9	1.0	284	2	0.7	100gあたり	卵、乳、大豆、ゼラチン
199-555-07	ひとさじのちから小松菜の煮浸しペースト	232	60.8	6.0	15.0	17.2	1.0	251	39	0.6	100gあたり	小麦、大豆、ゼラチン
199-555-08	ひとさじのちから金平ごぼうペースト	232	59.2	5.9	13.8	20.3	0.8	248	13	0.6	100gあたり	小麦、ごま、大豆、ゼラチン
199-555-09	ひとさじのちからかぼちゃの含め煮ペースト	232	59.8	6.0	14.1	19.4	0.7	162	5	0.4	100gあたり	小麦、大豆、ゼラチン
199-555-11	ひとさじのちからいんげんのごま和えペースト	232	59.2	6.0	14.6	19.1	1.1	245	18	0.6	100gあたり	小麦、ごま、大豆、ゼラチン
199-555-12	ひとさじのちから切干大根ペースト	232	62.6	6.0	16.4	14.0	1.0	298	12	0.8	100gあたり	小麦、大豆、ゼラチン
199-555-13	ひとさじのちからひじき煮ペースト	234	61.2	6.0	16.1	15.6	1.1	308	16	0.8	100gあたり	小麦、大豆、ゼラチン
199-555-14	ひとさじのちからほうれん草のバター炒めペースト	233	61.1	6.0	15.9	16.1	0.9	283	21	0.7	100gあたり	乳、大豆、ゼラチン
388-500-500	カットりんご(1/8カット)業務用	56	85.9	0.4	0.1	13.4	0.2	9	3	Tr	100gあたり	りんご