



(株) 増田禎司商店

TEL : 042-654-2222 FAX : 042-654-5049


e-mail : masudaya@masudaya1965.com

URL : https://www.masudaya1965.com


今回の給食ニュースは、11月・12月合併号となっておりますので、今年の配布は今回が最後となります。本年も増田屋をご愛顧いただきましてありがとうございます。来年もより一層、お客様に喜んでいただけるサービスの提供に努めて参ります。2025年もよろしくお願い致します。

秋の味覚商品のご案内

五十嵐冷蔵 子持ちししゃも
 冷凍
 からふとししゃもに塩味をつけて乾燥させた商品です。乾燥させることで香ばしさが残り、焼き調理後は更に風味が増します。10~15g/尾。
 【調理方法】グリルやフライパン等で加熱してお召し上がりください。
 1kg (約55~77尾)



冷凍 ピンクサーモン骨なし切身(60g・70g・80g)
 鮭より安価となっております使いやすいのでぜひご活用下さい。
 【JFDA】 60g 【極洋】 70g 【JFDA】 80g



JFDA 冷凍 骨なしピンクサーモンフライ
 衣はサクッと、身はふっくら柔らかです。骨なしなので、お子様からご年配の方まで骨を気にせずに召し上がれます。アレルギー卵、乳抜き。
 【調理方法】凍ったまま170℃の油で約6分。
 600g

JFDA 冷凍 鮭フレーク
 丁寧に骨取り作業を行った鮭をふっくらと焼き上げました。振り塩製法を使い、風味と甘味をアップさせた付加価値の高い商品です。自然解凍可能。**※ご注文の際は、類似品がありますので「JFDA」をご指定下さい。**
 500g




かさましごはんの素材商品

ピアット 冷凍 皮なし乱切さつまいも(スイートポテト)
 国産のさつまいも使用。使用しやすいよう約20g前後に乱切りし、皮をむいております。
 1kg



京果食品 冷凍 さつまいもダイスカット
 さつまいもを10mmのダイス状にカットし、ブランチング後凍結しました。皮なし。炊き込みご飯などにも幅広くご使用頂けます。
 1kg

京果食品 冷凍 さつまいもスライス皮付き
 さつまいもをスライスし、ブランチング後凍結しました。天ぷらや焼き物に最適です。直径46~55mm。厚み7.5~8.5mm。
 1kg (約65枚)




おすすめ商品のご案内

ハウスギャバン 常温 とり肉と野菜のやわらか卵とし
 温めるだけ、そのままでも(常温)提供可能なので備蓄食としても使用出来ます。具材は柔らかく、小さめにカットしています。
 ・具材：人参、鶏肉、ごぼう、乾燥玉ねぎ使用。
 UDF：歯くきでつぶせる。全病食専売品完調品。
 1kg



JFDA 冷凍 パンケーキ(乳・卵不使用)
 乳、卵原料を使用していない、レギュラーサイズのパンケーキです。やさしい風味で、ふんわり・しっとりとした食感が特長です。直径約100×厚み約10mm/個。自然解凍可能。
※9月~12月までの期間限定在庫商品
 30g (1枚) × 20PC

JFDA 常温 ビーフカレー200g
 大きくカットした玉ねぎをじっくり炒め、完熟トマトペースト・チャツネを加え欧風カレーに仕上げました。トロミ具合、色、テリ、甘さ辛さのバランスなど幅広い方に支持される味わいです。【調理方法】パウチの封を切らずに熱湯の中に入れ、5~7分間沸騰させて下さい。
 200g × 10袋




おすすめ商品のご案内

マルハニチロ 冷凍 中華ちまきN 900g
 もち米に具材の鶏肉としいたけの旨味を閉じ込めたボリューム感のある本格ちまきです。
 【調理方法】蒸し：さらしをかけて12~14分
 45g × 20個



マルハニチロ 冷凍 えび蒸し餃子20(フリッ旨えび)
 フリッとしたえびの食感と、鮮やかな見た目が特徴の蒸し餃子です。もちもちの自家製皮と素材の良さを活かしたえびの食感にこだわりました。
 【調理方法】蒸し：約8分、スチコン：スチーム100℃約8分
 600g (30個)



マルハニチロ NEW素材deソフト 魚シリーズ
 切身の形状をそのまま残したUDF区分(歯茎でつぶせる)のやわらか食です。
 エバーグリーンデザインフード 歯くきでつぶせる

見た目・味・風味はそのままだ！
きざみ食の方にきざみず提供することができる！

繊維感がなく、しっとりして食べてやすい！
 たんぱく分解酵素のちから

ホキ 60g × 10枚	メルルーサ 60g × 10枚	赤魚 60g × 10枚
ピンクサーモン 60g × 10枚	ルウエーさば 60g × 10枚	さわら 60g × 10枚

※パック単位でのご注文を下さるようご協力下さい。

旬の野菜 完全調理品のご案内

太堀 冷凍 NKRキャベツのコンソメ煮
 キャベツをシンプルにコンソメ味で薄味に仕上げました。赤ピーマンと黄ピーマンを加えて彩りよく仕上げました。
 【調理方法】自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。
 500g



太堀 冷凍 NKRカリフラワーのマリネ
 ミニカリフラワーと玉葱に、赤ピーマンと黄ピーマンを加えて彩り良く仕上げました。程よい酸味と、まろやかな甘みが、あとをひく味付けになっています。
 【調理方法】自然解凍もしくは流水解凍してそのままお召し上がりいただけます。
 500g




大冷 冷凍 キャベツロール(干瓢なし)
 食べやすいように、干瓢を使わずやわらかいキャベツで包み込みました。
 ことごと煮込んで召し上がり下さい。
 【調理方法】凍ったまま沸騰した湯またはスープに入れ、煮込んで下さい。
※ご注文の際は、類似品がありますので「干瓢なし」をご指定下さい。



40g
60g

JFDA 冷凍 ロールキャベツ
 豚肉を使用した具をキャベツで包み、かんぴょうで結びました。具は加熱済みです。
 【調理方法】冷凍のまま、コンソメスープ等で20~30分程煮てお召し上がり下さい。
※パック単位でのご注文を下さるようご協力下さい。



40g × 10個
70g × 10個



カトリんご (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7回の12/18水曜日締切分の賞味期限は1/3金曜日までとなります。

※第8回の12/25水曜日締切分は、1/7火曜日納品はできませんので、1/8(水)、1/9(木)、1/10(金)納品となりますのでご注意ください。賞味期限は1/19日曜日までとなります。

第1回: 11/6(水)締切	→11/12・13・14	お届け
第2回: 11/13(水)締切	→11/19・20・21	お届け
第3回: 11/20(水)締切	→11/26・27・28	お届け
第4回: 11/27(水)締切	→12/3・4・5	お届け
第5回: 12/4(水)締切	→12/10・11・12	お届け
第6回: 12/11(水)締切	→12/17・18・19	お届け
第7回: 12/18(水)締切	→12/24・25・26	お届け
第8回: 12/25(水)締切	→1/8・9・10	お届け
2025年		
第9回: 1/8(水)締切	→1/14・15・16	お届け
第10回: 1/15(水)締切	→1/21・22・23	お届け
第11回: 1/22(水)締切	→1/28・29・30	お届け
第12回: 1/29(水)締切	→2/4・5・6	お届け



上記、通常時の日付と異なっておりますのでご注意ください。

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
088-577-03	子持ちししゃも	177	-	15.6	11.6	0.5	-	591	-	1.5	100g当たり	該当なし
671-109-260	J簡単クックピンクサーモン骨無60	139	70.0	21.6	6.6	0.1	1.7	147	13	0.4	100g当たり	さけ
395-109-27	ピンクサーモン骨なし切身 70g	151	70.6	21.3	6.5	0.1	1.5	158	13	0.4	100g当たり	さけ
671-109-280	J簡単クックピンクサーモン骨無80	139	70.0	21.6	6.6	0.1	1.7	147	13	0.4	100g当たり	さけ
671-511-001	JFDA骨なしピンクサーモンフライ	181	59.8	12.8	6.2	19.8	1.4	241	16	0.6	100g当たり	小麦、大豆、さけ
615-573	JFDA鮭フレーク	179	65.2	19.4	9.8	3.3	2.3	800	12	2.0	100g当たり	大豆、さけ
019-321-131	皮なし乱切さつま芋(スイートポテト)	131	65.6	1.2	0.2	31.9	1.0	11	36	Tr	100g当たり	該当なし
200-321-4	さつま芋 ダイスカット	131	65.6	1.2	0.2	31.9	1.1	11	-	Tr	100g当たり	該当なし
200-321-1	さつま芋 スライス 皮付き	129	64.2	0.9	0.2	33.7	1.0	22	-	0.1	100g当たり	該当なし
288-523-01	とり肉と野菜のやわらか卵とじ	91	81.5	4.1	4.4	8.8	1.2	365	32	0.9	100g当たり	小麦、大豆、卵、鶏肉
Z45-501-01	やわらか八宝菜	60	-	2.1	2.7	6.8	-	394	-	1.0	100g当たり	豚肉、鶏肉、ごま
576-512	JFDAパンケーキ(乳・卵不使用)	289	36.0	3.9	8.2	50.0	1.9	519	-	1.3	100g当たり	小麦
623-513	JFDA ビーフカレー 200g	64	85.3	2.0	2.3	8.7	1.7	670	-	1.7	100g当たり	小麦、大豆、牛肉、豚肉、りんご
199-523	中華ちまきN900g(ミニ)	248	46.1	8.2	6.9	37.2	1.6	440	5	1.1	100g当たり	小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま
199-483-22	えび蒸し餃子20(フリッツ旨えび)	182	61.5	5.4	6.3	25.4	1.4	355	28	0.9	100g当たり	小麦、大豆、豚肉、えび、ごま
199-533-030	NEW素材deソフトホキ	74	82.3	14.3	1.1	0.9	1.4	248	17	0.6	100g当たり	小麦、大豆、卵
199-533-245	NEW素材deソフトメルルーサ	71	82.4	15.2	0.5	0.6	1.3	193	11	0.5	100g当たり	小麦、大豆、卵
199-533-256	NEW素材deソフト赤魚	101	79.2	16.3	3.2	0.4	0.9	109	21	0.3	100g当たり	小麦、大豆、卵
199-533-33	NEW素材deソフトピンクサーモン	145	71.7	20.2	6.1	0.5	1.5	101	12	0.3	100g当たり	小麦、大豆、卵、さけ
199-533-383	NEW素材deソフトノルウェーさば	309	56.6	16.3	25.3	0.7	1.1	126	7	0.3	100g当たり	小麦、大豆、卵、さば
199-533-385	NEW素材deソフトさわら	169	69.9	19.0	9.2	0.4	1.5	94	12	0.2	100g当たり	小麦、大豆、卵
A10-500-01	NKRキャベツのコンソメ煮	27	92.4	0.8	0.1	5.6	1.1	394	-	1.0	100g当たり	小麦、大豆、鶏肉、オレンジ
A10-500-05	NKRカリフラワーのマリネ	75	85.4	1.6	3.9	8.3	0.8	197	16	0.5	100g当たり	小麦、オレンジ
118-538-401	キャベツロール 40g 干瓢なし	72	84.7	4.9	3.2	6.3	0.9	174	31	0.4	100g当たり	小麦、大豆、卵、鶏肉、豚肉
118-538-601	キャベツロール 60g 干瓢なし	74	84.6	5.0	3.3	6.2	0.9	173	31	0.4	100g当たり	小麦、大豆、卵、鶏肉、豚肉
670-550-41	JFDAロールキャベツ40g×10	70	84.7	4.1	3.0	7.4	0.8	145	37	0.4	100g当たり	小麦、大豆、豚肉
670-550-700	JFDAロールキャベツ70g×10	68	85.3	3.9	2.9	7.2	0.8	139	37	0.4	100g当たり	小麦、大豆、豚肉
388-500-500	カトリんご(1/8カット)業務用	56	85.9	0.4	0.1	13.4	0.2	9	3	Tr	100g当たり	りんご

・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。

・11/9(土)、11/23(土)、12/7(土)、12/21(土) ・弊社休業日

・11/2(土)、11/16(土)、11/30(土)、12/14(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)

年末年始 営業日のご案内

2024年12月									2025年1月					
23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日	1日	2日	3日	4日	5日	6日
(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)	(月)
営業	営業	営業	営業	営業	営業	営業	営業	休業	休業	休業	休業	営業	休業	営業

※ ※

※

※12/28(土)、12/29(日)、1/4(土) →通常営業の為、注文を承ります。