



希望にあふれる春を迎え、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、おすすめ商品に始まりメニューを彩る  
商品を数多くご紹介しております。ぜひともご活用下さい。

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

おすすめ商品のご案内

**ハウスギャバン 常温 具入り万能ソース** ＼お好きな食材を合わせただけ！／

**オイスターソース香る中華そばあん** **かつお風味香る和風そばあん**

合わせる食材を変えるだけで、さまざまなメニューが作れる具入り万能ソースです。

中華惣菜の素で、辛さをおさえた甘口の麻婆ソースです。

和風総菜の素で、だしの風味をかかせた和風あんです。

＼ポイント！／

白身魚に片栗粉をつけて揚げて、「オイスターソース香る中華そばあん」にトマトケチャップ、トウバンジャンを入れ混ぜ合わせれば甘酢あんかけに、かつお風味を効かせた「和風そばあん」をかければ和風そばあんかけになります。具材を変えれば色々なアレンジメニューが可能です。

**丸美屋フーズ 常温 やわらか八宝菜**

豚肉と数種の野菜が入った八宝菜です。ポークと魚介の旨味がきいた、中華風のしっかりとした味わいで、主菜としてご使用いただけます。全病食専売品完調品。  
UDF：容易にかめる。  
【調理方法】袋の封を開けずに熱湯の中に入れ、約15分間沸騰させて下さい。

**味の素冷凍 冷凍 フリーカットいちごのムースケーキ**

粒なし、果肉なしで、多くの方が食べやすい、ムースタイプのケーキです。スポンジにはシロップが噴霧されている為、しっとり食べやすくなっています。お好きな形や大きさにカットしてアレンジできるフリーカットタイプです。カルシウム強化。全病食専売品。

1kg 455g

旬の野菜商品のご案内

**大洋A&F 冷凍 たけのこ乱切り**

たけのこを乱切りにカットし冷凍にしました。炒め物や煮物の具材としてご使用いただけます。  
約50~70個入/袋

**大洋A&F 冷凍 たけのこ千切り**

たけのこを千切りにカットし冷凍にしました。炒め物やスープの具材としてご使用いただけます。  
長さ：約4~5cm

**大洋A&F 冷凍 菜の花カットIQF**

菜の花をカットし、冷凍にしました。サラダやお浸しにご使用いただけます。  
長さ：約4~8cm

**大洋A&F 冷凍 キャベツカットIQF**

キャベツをカットし冷凍にしました。炒め物やスープの具材としてご使用いただけます。  
長さ：約4~5cm

時短料理商品のご案内

**大洋A&F 冷凍 きのこミックス**

しいたけ、ひらたけ、ぶなしめじ、マッシュルームをミックスし、冷凍に致しました。  
あんかけやマリネ、炒め物にご使用いただけます。

500g

**マルハニチロ 冷凍 カレーライス用ミックス(野菜)**

北海道産のじゃがいもと国産のにんじんを国内加工しております。  
(15mm角じゃがいも70%、10mm角にんじん30%)  
炒める、煮るなどにご使用下さい。

1kg

調味料商品のご案内

メーカー	JFDA	はごろもフーズ	創味食品	JFDA	理研ビタミン	理研ビタミン	味の素
品名	だしパック(かつおタイプ)	天然だしパック	創味だしパック	ベーシック和風だし	黒潮だし	だしの繁盛丸	本だし
画像							
形状	節粉	削りの碎片	削り節	顆粒	顆粒	顆粒	顆粒
特徴	風味豊かなかつおだしが取れます。クセのない上品なかつおだしです。	かつお、むろあじ、さば、いわし、昆布、椎茸を使用し、手軽にだしがとれるパックタイプです。	厳選した削り節をブレンドし、独自の製法で造りあげたティーパック方式のだしパックです。	各種調味料、かつお節をバランスよく配合、溶けやすい顆粒状の風味調味料です。	鹿児島県と静岡県のかつお節を使用。かつお節粉末による、ふくよかな香りと深いコクが特徴のだしです。	厳選したかつお節粉末を使用。風味豊かな和風だしです。	厳選されたかつお節を使用した香り豊かなかつお風味調味料です。かつお節本来の力強い香り風味がしっかりと続きます。
規格	40g×10P	100g×10P	50g×20個	500g×2袋	1kg	1kg	1kg

メーカー	味の素	マルハチ村松	マルハチ村松	マルハチ村松	理研ビタミン	理研ビタミン	理研ビタミン
品名	豊漁だし 匠	鰹の素 富士印(だしパック)	鰹の素 桜印(だしパック)	鰹の素 松印(だしパック)	カツオだし(素材力)	昆布だし(素材力)	いりこだし(素材力)
画像							
形状	顆粒	粒状	粒状	粒状	顆粒	顆粒	顆粒
特徴	かつお節といりこを最適なバランスで配合しています。コクとうま味が効いています。	かつお節の豊かな風味とまぐろエキスとうま味が絶妙に調和し、上品で香り高いだし汁が作れる便利なだしパックです。	さば節・いわし節・かつお節を粒状に加工し、かつお・まぐろエキスでコーティングした、少量で濃厚なうま味だしが取れる、だしパックです。	煮干いわしの旨みをベースに、かつお・まぐろ・あさり・こんぶエキスが絶妙にブレンドされた、香り高くコクのあるだしパックです。	だし本来のおいしさにこだわり、食塩を無添加。香りとうまみにこだわり、鹿児島と静岡のかつお節使用。	だし本来のおいしさにこだわり、食塩を無添加。香りとうまみにこだわり、北海道の昆布を使用。	だし本来のおいしさにこだわり、食塩を無添加。香りとうまみにこだわり、いりこ粉末は長崎島のいりこを使用。
規格	1kg	75g×5P	75g×5P	75g×5P	500g	500g	500g

カットりんごのご案内、栄養成分表、アレルギーに関しましては裏面をご覧ください。

# カットリんご (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1回： 3/5(水)締切 →3/11・12・13 お届け
- 第2回： 3/12(水)締切 →3/18・19・20 お届け
- 第3回： 3/19(水)締切 →3/25・26・27 お届け
- 第4回： 3/26(水)締切 →4/1・2・3 お届け
- 第5回： 4/2(水)締切 →4/8・9・10 お届け
- 第6回： 4/9(水)締切 →4/15・16・17 お届け
- 第7回： 4/16(水)締切 →4/22・23・24 お届け
- 第8回： 4/23(水)締切 →4/29・30・5/1 お届け
- 第9回： 4/30(水)締切 →5/6・7・8 お届け



500g 袋入り (1Pに24~30切れ入) 円 / P

## ★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
288-526-01	具入万能ソースオイスターソース香る中華でぼろあん	104	77.3	6.5	4.3	9.7	2.2	750	17	1.9	100gあたり	小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごま、ゼラチン
288-526-02	具入万能ソースかつお風味香る和風でぼろあん	90	77.4	6.3	1.4	13.1	1.8	640	15	1.6	100gあたり	小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン
Z45-501-01	やわらか八宝菜	60	-	2.1	2.7	6.8	-	394	-	1.0	100gあたり	豚肉、鶏肉、ごま
332-151-15	フリーカットいちごのムースケーキ	245	52.9	2.9	12.0	31.3	0.9	84	150	0.2	100gあたり	小麦、卵、乳、ゼラチン
069-779-9	たけのこ乱切り	30	89.9	3.5	0.2	5.5	0.9	1	17	Tr	100gあたり	該当なし
069-779-2	たけのこ 千切り	30	89.9	3.5	0.2	5.5	0.9	1	17	Tr	100gあたり	該当なし
069-592	菜の花 (カット)   QF	31	90.0	3.6	0.4	5.3	0.7	10	95	Tr	100gあたり	該当なし
069-595-13	冷凍キャベツ (カット)   QF	20	93.9	0.9	0.2	4.6	0.3	3	40	Tr	100gあたり	該当なし
069-789	きのこミックス 500g	19	90.3	3.2	0.3	5.6	0.7	3	2	Tr	100gあたり	該当なし
199-789	カレーライス用 ミックス (野菜)	63	83.4	1.4	0.1	14.4	0.7	9	12	Tr	100gあたり	該当なし
685-411-400	JFDAだしパック (かつおタイプ)	356	5.6	65.5	9.2	2.8	16.9	2320	-	5.9	100gあたり	該当なし
236-508-02	(天然) だしパック	361	13.6	66.4	7.9	6.1	6.0	541	-	1.4	100gあたり	さば
050-540-01	創味だしパック 50g	402	7.4	73.0	11.5	1.6	6.5	300	-	0.8	100gあたり	さば
626-411-02	JFDA BASIC 和風だし	195	-	13.8	0.2	34.5	-	18583	-	47.2	100gあたり	該当なし
180-411-107	黒潮だし袋入り	224	1.9	24.8	0.7	29.5	43.1	16700	200	42.4	100gあたり	該当なし
180-411-201	だしの繁盛丸袋入り	206	0.8	22.3	0.4	28.4	48.1	19100	120	48.5	100gあたり	該当なし
070-411-110	本だし 1kg袋	227	1.2	25.1	0.7	30.0	43.0	17300	62	44.0	100gあたり	乳
070-411-104	豊漁だし 匠	204	0.7	23.3	0.7	26.2	49.1	19600	173	49.8	100gあたり	該当なし
135-508-1	鰹の素 富士印 (75gだしパック)	381	-	81.7	5.7	0.8	-	1496	-	3.8	100gあたり	該当なし
135-508-2	鰹の素 桜印 (75gだしパック)	401	-	75.9	10.5	0.6	-	1496	-	3.8	100gあたり	さば
135-508-3	鰹の素 松印 (75gだしパック)	348	-	74.1	5.1	1.4	-	2087	-	5.3	100gあたり	該当なし
180-411-104	カツオだし (素材力)	368	2.3	26.2	0.8	64.1	6.6	1460	122	3.7	100gあたり	該当なし
180-411-103	昆布だし (素材力)	346	2.3	7.8	0.3	78.0	11.6	1620	111	4.1	100gあたり	該当なし
180-411-105	いりこだし (素材力)	363	2.5	31.6	1.1	56.6	8.2	1350	764	3.4	100gあたり	該当なし
388-500-500	カットリんご (1/8カット) 業務用	56	85.9	0.4	0.1	13.4	0.2	9	3	Tr	100gあたり	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。

• 3/8 (土)、3/15 (土)、3/22 (土) • • 弊社休業日

• 3/1 (土)、3/29 (土) • • 事務所業務休業日 (配送は通常通り承ります。)