25-08 号

# 給食ニュース

2025年8月1日

様

（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

真夏の日差しが照りつける中、ヒマワリが空を仰いでおります。
皆様お変わりございませんでしょうか。今回の給食ニュースでは、
新商品を始め、幅広く商品をご紹介させて頂いております。

## 新商品のご案内

ワイエムフーズ
チルド
### 割りたてたまごの玉子とうふ

国産鶏卵を使用して作りました。食べる分だけ容器が切り離せるタイプです。鰹、さばの削り節と昆布の風味豊かなたれをたれポケットに入れてお召しあがり下さい。スープ付き。
【調理方法】温める場合は、鍋にお湯を沸かし、火を止めてから未開封のままお湯に入れ、約７分後に取り出して下さい。★裏面のアレンジレシピもご参照下さい。
80ｇ×３個パック

神栄
冷凍
### 炭火焼き鳥もも　25g×10

熟練の職人が一本ずつ鶏もも肉を刺し、炭火で焼いた焼き鳥です。
長さ：約１２ｃｍ。たれ付き。
※本品はボイリングパックではありません。
【調理方法】凍ったままお皿に載せラップをし下記設定を目安にレンジアップしてください。
・1本：500W 1分20秒、600W 1分10秒
※～９月末までの期間限定在庫商品
25ｇ×10本

## おすすめ商品のご案内

キユーピー
冷凍
### 彩り野菜の白いたまご焼き　フリーカット

卵白を主原料とした白い卵焼きで、卵白には良質な蛋白質を豊富に含み、消化吸収率も高いと言われています。ほうれん草、人参、大豆ミートを配合し、彩り良く仕上げました。
UDF区分：歯茎で潰せる。全病食専売品完調品。
【使用方法】流水解凍、冷蔵庫解凍、ボイリング
500ｇ

キユーピー
冷凍
### 具だくさん洋風たまご焼き　フリーカット

じゃがいも、たまねぎ、にんじん、ほうれんそう、チーズと彩り豊かで、具材感のある洋風のたまごやきです。
UDF区分：容易にかめる。
全病食専売品完調品。
【使用方法】流水解凍、冷蔵庫解凍、ボイリング
500ｇ

太堀
冷凍
### NKRお手軽シリーズ　＼自然解凍で簡単に副菜を一品プラスできます／

#### いろどり野菜のクリーム煮

大きめカットの野菜を使用し、ゴロゴロと具材感をしっかり感じられるようにしました。
【調理方法】自然解凍もしくは流水解凍
500ｇ

#### ポークビーンズのトマト煮

具材を食べやすい小さめのカットで揃え、しっかりとトマトの味が感じられるようにじっくりと煮込みました。
【調理方法】自然解凍もしくは流水解凍
500ｇ

ふくなお
冷凍
### 衣までふんわりフリッター　＼揚げずに温めるだけ／

#### 白身魚フリッター

すけとうだらを細かくほぐし、すり身と合わせることでパサつきやすい魚も滑らかに。

60ｇ×１０個

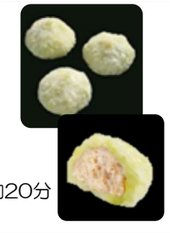
#### チキンフリッター

鶏肉を細かなミンチ状にして成形し、口の中でもほぐれやすい柔らかな食感に仕上げました。

60ｇ×１０個

固くなりがちな衣も、ふんわり柔らかい油調済みフリッターで素材の味を活かしつつ、「押しつぶしやすさ」と「まとまりやすさ」を実現しました。冷めてもしっとりと柔らかい、衣にもこだわった「やわらか食の揚げ物」です。
直径約75mmで主菜に丁度良いサイズです。
揚げずに温めるだけでお召し上がり頂けます。
【蒸す・焼く・煮る】の加熱が出来ますので、対象者の方に合わせて加熱方法をお選び下さい。

JFDA
冷凍
### やわらかキャベツ包み30



従来のロールキャベツと違い角切りのキャベツを固めて外皮に使用していますので繊維質が気になりにくい商品です。しかも柔らかな食感です。
ＵＤＦ区分：容易にかめる。
【煮る】約20分【蒸す】スチームモード100℃で約20分
600ｇ（２０個）

JFDA
冷凍
### 鶏竜田揚げ

若鶏のもも肉を使用したジューシーな食感と醤油としょうがを効かせた和風味の鶏竜田揚げで冷めても美味しいです。
35個±5個／P、19～39ｇ／P
【調理方法】180℃の油で約３分半
１ｋｇ

## おすすめ商品のご案内

JFDA
冷凍
### 焼きなす

自然解凍で召し上がれる1本物の焼きなすです。電気グリルの高温300度で一気に焼いており、焼きムラがなく甘みが凝縮しています。小鉢やお弁当の惣菜に最適です。
250ｇ（５本）

JFDA
冷凍
### 蒸しなす皮むきミニカット

新鮮な原料を丁寧に皮むきし、食べやすい大きさに乱切り加工しました。
スチームブランチングしています。
約３～６ｇ／個、約８０～１００個／P
500ｇ

JFDA
冷凍
### そのままOK！モロヘイヤ

自然解凍又は袋のまま流水解凍してお召し上がりいただけますので、モロヘイヤ本来の粘り・のど越しをお楽しみいただけます。タイ産。
和え物にそのままご使用頂けます。
500ｇ

JFDA
常温
### 簡単クック　らくらく酢

4種類の酢とレモン果汁でバランス良く仕上げた合わせ酢です。
幅広い料理にお使いいただけます。
酢の物、ピクルス、マリネ、サラダなどいろいろな料理に使えます。
900ｍｌ

ライフフーズ
冷凍
### ベリーミックス

ブルーベリー・ストロベリー・ラズベリーの3種をミックスしました。
【配合比】ブルーベリー５０％、ストロベリー３０％、ラズベリー２０％
500ｇ

アスク
冷凍
### パイナップルチャンク

コスタリカ産のゴールデンパインを食べやすいサイズにカットした商品です。
冷凍しても甘みを十分に感じられる商品です。
カットサイズ20～35mm。35～45個／P
500ｇ

ノースイ
冷凍
### ストロベリーホール

モロッコ産の味が濃く、真っ赤な果肉のイチゴを使用しております。
デザートやジャム、ソースなど幅広くご利用頂けます。30～40個／袋
500ｇ

グリーンメリー
冷凍
### カットマンゴー（グリーンメリー）

タイで最も甘い品種の一つとされ、糖度が非常に高く、コクのある濃厚な甘さが特徴のナムドクマイ種を使用。酸味が少なく、滑らかでとろけるような食感です。
約４５～７０個入り／P
500ｇ

ヤヨイサンフーズ
冷凍
### 新国産ももゼリー（鉄・Ca）

国産の白桃ピューレを使用しています。
上品な甘みと酸味、みずみずしい食感のゼリーです。果肉なし。
【調理方法】
室温解凍（約２５℃）約１時間40分
50ｇ

アイ･ジー･エム
冷凍
### マスクメロンカット（レッド）

収穫したメロンを追熟し、種周りの糖度が高い部分を残しながら美味しい状態で冷凍加工しています。
無添加、無加糖、無着色なので、メロン本来の味わいをお楽しみ頂けます。約50～60個／袋
※～８月末まで期間限定在庫商品
500ｇ　　円／P

ミサワ食品
冷凍
### クリームどら焼き　＼冷たいおやつにも／

ホイップクリームをサンドしたフィルムで個包装のミニどら焼きです。焼きたてをすぐ冷凍することで、解凍後はどら焼き皮のふんわり食感をお楽しみ頂けます。
冷凍のまま、お召し上がり頂くことで、『アイスどら焼き』としてもお楽しみいただけます。暑い季節に最適です。全病食専売品。
25g×8個

こしあん　キャラメル　いちご

尾西食品
常温
### 振って作るムース　ほうじ茶ミルク風味

高カロリー・高たんぱく質
303kcal　17.3g

＼カンタン！水だけでできるムース食／

★おすすめポイント★
①調理袋で水を計量し粉末を加え約30回振り、5分から7分間待つだけのミキサー不要の簡単調理
②介護を必要とする方が１食で高カロリー、高たんぱくを摂取可能
③製造月から5年6か月で、災害用備蓄品として長期保存可能
ＵＤＦ区分：舌でつぶせる。　◆作り方動画もご参照下さい。→

食器いらず（スプーン付き）

※お届けの日までお時間がかかりますので、ご要望の際は、早めにご注文下さい。
55ｇ×２０袋

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

ヒロサキ

# 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。

◆夏季休暇の関係により
第2回：7/30（水）締切
→納品日8／12、13、14、（賞味期限8/22(金)）
第3回：8/6（水）締切
→納品日8／19、20、21、（賞味期限8/29(金)）

上記につきましては、通常より締日が
早くなっております。ご注意下さい。

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

500ｇ袋入り　（1Ｐに24～30切れ入）

## ★栄養成分・アレルゲン表

| 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 | アレルゲン |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 644-502-108 | 割りたてたまごの玉子とうふ　８０ｇ | 36 | 75.5 | 3.0 | 2.1 | 1.3 | 1.1 | 367 | - | 1.0 | 1食（83g）あたり | 小麦、大豆、卵、さば |
| 376-810-25 | 炭火焼き鳥もも　２５ｇ×１０ | 215 | 60.8 | 15.2 | 13.6 | 8.0 | 2.4 | 680 | - | 1.7 | 100ｇあたり | 小麦・大豆・鶏肉 |
| 529-500-02 | 彩り野菜の白い卵焼きフリーカット | 178 | - | 7.8 | - | - | - | 315 | - | 0.8 | 100ｇあたり | 卵、乳、小麦、大豆 |
| 529-500-01 | 具だくさん洋風たまご焼フリーカット | 141 | 75.0 | 5.4 | 9.1 | 9.4 | 1.1 | 263 | 30 | 0.7 | 100ｇあたり | 卵、乳、大豆、豚肉 |
| A10-500-07 | ＮＫＲ　いろどり野菜のクリーム煮 | 42 | 89.3 | 1.3 | 0.8 | 7.5 | 1.1 | 276 | - | 0.7 | 100ｇあたり | 小麦、大豆、乳、鶏肉 |
| A10-500-06 | ＮＫＲ・ポークビーンズのトマト煮 | 90 | 81.2 | 5.5 | 3.9 | 8.1 | 1.3 | 315 | - | 0.8 | 100ｇあたり | 小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉 |
| 197-538-02 | 衣までふんわり白身魚フリッター | 191 | 65.8 | 10.3 | 12.5 | 10.8 | 1.1 | 250 | 19 | 0.6 | 100ｇあたり | 小麦、卵 |
| 197-538-03 | 衣までふんわりチキンフリッター | 272 | 55.9 | 12.3 | 21.1 | 10.1 | 1.0 | 200 | 15 | 0.5 | 100ｇあたり | 小麦、卵、鶏肉、ゼラチン |
| 671-554-01 | ＪＦＤＡやわらかキャベツ包み３０ | 52 | 86.4 | 4.7 | 1.5 | 6.7 | 0.7 | 99 | 34 | 0.3 | 100ｇあたり | 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉 |
| 617-514-230 | ＪＦＤＡ　鶏竜田揚 | 213 | 58.4 | 10.0 | 11.2 | 18.1 | 2.3 | 680 | 8 | 1.7 | 100ｇあたり | 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉 |
| 600-509-8 | ＪＦＤＡ　焼きなす | 27 | - | 1.1 | 0.1 | 5.3 | - | - | - | Tr | 100ｇあたり | 該当なし |
| J01-519-1 | ＪＦＤＡ　蒸しなす皮むきミニカット | 17 | 94.0 | 1.0 | 0.1 | 4.5 | 0.0 | 1 | 20 | Tr | 100ｇあたり | 該当なし |
| 671-502-01 | ＪＦＤＡそのままＯＫ！モロヘイヤ | 25 | 91.4 | 3.0 | 0.4 | 4.0 | 1.2 | 0 | 170 | 0.0 | 100ｇあたり | 該当なし |
| 624-040-9 | ＪＦＤＡ簡単クック　らくらく酢 | 107 | 68.8 | 0.1 | 0.0 | 26.3 | 4.2 | 1619 | - | 4.1 | 100ｇあたり | 大豆、りんご、ゼラチン |
| 091-515-32 | ベリーミックス | 43 | 87.8 | 0.7 | 0.1 | 11.0 | 0.3 | 1 | - | 0.0 | 100ｇあたり | 該当なし |
| 042-081-1 | パイナップルチャンク | 53 | 85.2 | 0.6 | 0.1 | 13.7 | 0.4 | Tr | 11 | Tr | 100ｇあたり | 該当なし |
| 037-514-50 | ストロベリーホール５００ｇ | 34 | 90.0 | 0.9 | 0.1 | 8.5 | 0.5 | Tr | 17 | 0.0 | 100ｇあたり | 該当なし |
| 042-069 | カットマンゴー（グリーンメリー） | 64 | 82.0 | 0.6 | 0.1 | 16.9 | 0.4 | 1 | 15 | Tr | 100ｇあたり | 該当なし |
| 194-950-186 | 新国産ももゼリー（鉄・Ｃａ） | 88 | 77.7 | 0.2 | 0.0 | 21.7 | 0.4 | 11 | 120 | Tr | 100ｇあたり | もも |
| 191-551-36 | マスクメロンカット　レッド | 25 | - | 0.8 | 0.0 | 5.4 | - | 39 | - | 0.1 | 100ｇあたり | 該当なし |
| 573-528-01 | こしあんクリームどら焼き | 304 | - | 6.0 | 10.8 | 47.2 | - | 156 | - | 0.4 | 100gあたり | 小麦、卵、乳、大豆 |
| 573-528-02 | キャラメルクリームどら焼き | 307 | - | 6.4 | 13.2 | 44.0 | - | 196 | - | 0.4 | 100ｇあたり | 小麦、卵、乳、大豆 |
| 573-528-15 | いちごクリームどら焼き | 309 | - | 6.4 | 11.6 | 47.6 | - | 196 | - | 0.4 | 100ｇあたり | 小麦、卵、乳、大豆 |
| 347-534-01 | 振って作るムース　ほうじ茶ミルク風味 | 303 | - | 17.3 | 18.9 | 16.1 | - | 79 | - | 0.2 | 1食（55g）あたり | 乳、大豆、ゼラチン |
| 199-577-050 | 朝のムース食　筑前煮 | 277 | 86.3 | 11.2 | 14.1 | 26.7 | 1.7 | 477 | 57 | 1.2 | 1食（140g）あたり | 小麦、乳、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン |
| 199-577-060 | 朝のムース食たまごと小松菜のソテー | 278 | 82.5 | 12.8 | 15.8 | 22.0 | 1.9 | 431 | 127 | 1.1 | 1食（135g）あたり | 小麦、乳、卵、さば、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、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 |

# マルハニチロ　冷凍お弁当セットおすすめピックアップ商品のご案内

舌でつぶせるかたさのムースを使用したおかずセットです。
主菜、副菜の２種類のおかず入りです。トレイごと手軽に調理・提供できます。
【調理方法】※電子レンジ調理：凍ったまま、裏側にある点線に切り込みを入れ、
電子レンジ(500W)で約２分10秒。加熱後3分間むらして下さい。
※蒸し調理：凍ったまま、裏側にある点線に切り込みを入れ、約35分を目安に蒸して下さい。

## 朝のムース食　筑前煮

主菜：筑前煮
副菜：大根の柚子味噌和え
140ｇ

## 朝のムース食　たまごと小松菜のソテー

主菜：たまごと小松菜のソテー
副菜：いんげんの洋風サラダ
135ｇ

◆上記以外にも朝のムース食 他６点在庫商品のラインナップがございます。お問い合わせ下さい。

# 割りたてたまごの玉子とうふアレンジレシピ

＜簡単にできる！玉子とうふのサラダ＞

とっても簡単！パッと作れる！
暑い夏でもさらっと食べやすい一品です。
お好みの野菜と組み合わせて
ぜひお試しください。

◇材料（2人分）

| 具材 | 分量 |
|---|---|
| 玉子とうふ | １個（80ｇ） |
| レタス | ２枚 |
| トマト | 1/2個 |
| きゅうり | 1/2本 |
| カット野菜 | １袋 |
| 添付たれ（またはドレッシング） | 適量 |

◇作り方
【１】トマトは２等分のくし切りにする。
【２】きゅうりは1.5ｃｍの角切りにする。
【３】器に【1】とカット野菜を盛り付け、
玉子とうふをのせる。
【4】タレポケットに【２】を乗せ、添付たれをかける。

・弊社営業日の下記日付は事務所業務休業となります。

・8／16（土）、8／23（土）・・弊社休業日

・8／2（土）、8／9（土）、8／30（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）