

(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

朝夕の空の色や肌に触れる風に、どことなく季節の移り変わりを
 感じる頃となりましたが、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役立て頂きたい商品を数多くご紹介しております。



日本薬健 常温 **純国産大麦若葉100% 粉末** \お安く緑茶味の飲料が作れます/

九州産大麦若葉原料のみを使用し、お抹茶風味でありながら野菜感を感じさせないスッキリとした味わいに仕上げました。抹茶粉末の代替としてお料理の色付け等にも幅広くお使い頂けます。体に優しいノンカフェイン。チャック付きアルミパウチ。
 ◆裏面の「健康付加価値アップ! 定番メニューに大麦若葉をチョイ足しのご提案」もご参照下さい。



大麦若葉粉末 1食 3g あたり摂取で

なんと! 栄養素がこんなにも!!	
食物繊維 1.3g ほうれん草 約2株分	葉酸 16μg ブルーベリー 約67個分
鉄分 0.3mg プルーン 約5個分	ビタミンE 0.2mg ごま 大さじ約22杯分
カルシウム 12mg ピーマン 約4個分	ビタミンB2 0.04mg たまねぎ 約2個分

※日本食品標準成分表2010参照。※上記の野菜・果物すべての栄養素が補えるわけではありません。

- お飲物でご使用の場合・・・本品3gに対してお好みの
お飲物1Lで割ってお召し上がり下さい。(緑茶のような味わい)
- お料理でご使用の場合・・・具材に対して2~5%量を目安に
又は150~250mlのスープ等に対して3g量を目安にしてお召し上がり下さい。

JFDA 常温 **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。
 【調理方法】・煮る: 約20分
 ・蒸す: スチームモード100℃で約20分
 600g (20個入)



マニハ食品 常温 **ほっこり肉じゃが**

完全調理品だから面倒な下処理、調理不要です。国産原料使用(じゃが芋、玉葱、人参、豚肉)を柔らかくなるまで煮込んだおかずです。常温保存なので、非常食用のローリングストックとしても活用できます。塩分控えめです。全病食専売品完調品。
※ご注文の際は、正式名称をご記載下さい。
 1kg



JFDA 常温 **ベーシック ミニ鶏から揚げ**

薄衣が特徴の若鶏のもも肉を使用した、醤油味ベースの唐揚げです。もも肉使用。約20個/PC
 【調理方法】170℃の油で約3~4分間
 500g



JFDA 常温 **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/ケ
 【調理方法】180℃の油で約3分半
 1kg



JFDA 常温 **お手軽カットチキン(モモ肉)**

スチームで中心まで加熱済みのカットチキン(モモ肉)です。多彩なメニューアレンジが可能です。一口サイズの1個約25gです。
 【調理方法】
 ・オーブン: 200℃で約10分間
 ・揚げる: 170℃の油で1分30秒間
 500g



JFDA 常温 **蒸し鶏ほぐし**

一つ一つ丁寧にほぐしております。あっさりとした味付けにしておりますので幅広いバリエーションでお召し上がりいただけます。
 【調理方法】流水解凍または冷凍解凍
 500g



JFDA 常温 **ステーキソース 和風おろし**

大根おろしをふんだんに使用し、オニオンの旨味とかつお風味が特徴の万能タイプの和風おろしソースです。
 1L



JFDA 常温 **ステーキソース シャリアピン**

炒めた玉ねぎに食感のあるシャリアピン玉ねぎを合わせビーフの旨味と赤ワインを加えた洋風のステーキソースです。
※ご注文の際は、「シャリアピン」を必ずご指定下さい。
 1190g



ナガノトマト 常温 **トマトピューレ(ピロー)**

完熟トマトを使用した無塩可溶性固形分10%以上のJAS規格品トマトピューレです。トマトを裏ごしして、およそ2倍に濃縮してあります。完熟トマトを使用し、赤みと味は一級品です。ピロータイプ(袋入り)
★別添、チラシもご参照下さい。



勝美ジャパン 常温 **蒸柿(おしがき)** \ビタミンC豊富/

代表的な富有柿を使用、蒸す事により甘みが増して美味しくなりました。蒸してから冷凍しており、高齢者にも優しい「やわらかさ」です。くし切りの種無しです。自然解凍でそのまま食べられます。10~15g/個
※9月~2026年1月下旬までの期間限定商品

ナガノトマト 常温 **なめ茸 ボトル入り**

長野県産えのき茸を100%使用です。リキャップできるボトル容器を使用している為、捨てやすく衛生的です。30%減塩タイプ。
★別添、チラシもご参照下さい。



JFDA 冷凍 **冷凍フルーツゼリーシリーズ** \果汁たっぷり使った冷凍ゼリー/

新鮮な苺の果汁をたっぷり使用。ピーチ濃縮果汁とピューレを使用。オレンジのもつ甘酸っぱさが特徴。青りんごの清涼感が魅力。



【解凍方法】自然解凍でお召し上がり下さい。
※ご注文の際は、「JFDA」を必ずご指定下さい。

保存料無添加。紙スプーン付きです。

40g×10個入 トーニチ 冷凍 **ギュッと完熟シリーズ**

スプーンで簡単につぶすことができる「やわらか食」のカットフルーツデザートです。
冷凍のままお皿に盛り付けて自然解凍!



- 【おすすめポイント】
- ①見た目はまるで本物のカットフルーツなのにやわらかい食感のデザートです。
 - ②必要な分だけ取り出して解凍するだけ
 - ③ **カロリーと鉄分**が美味しく簡単に摂取できます。
 - ④ユニバーサルデザインフード「舌でつぶせる」

【使用方法】 皿に盛り付け解凍して下さい。	解凍時間目安	
	冷蔵庫 (10℃)	70分
	常温 (25℃)	40分

お手軽に栄養摂取 **カロリーと鉄分**が摂取できる!

カロリー 80kcal	鉄分 6.0mg
-------------	----------

※3粒(50g)当たりの栄養成分

- 【ペースト食該当の方は】
- ①解凍後、スプーンでつぶして下さい。
 - ②離水が少ないのでそのままお召し上がり頂けます。(体調に合うペースト状態かご確認下さい。)
- ※急な温度変化は表面に水分が付着するのでご注意下さい。

510g (17g×30個) 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。

カトリンゴ (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: 9/3(水)締切	→9/9・10・11	お届け
第2回: 9/10(水)締切	→9/16・17・18	お届け
第3回: 9/17(水)締切	→9/23・24・25	お届け
第4回: 9/24(水)締切	→9/30・10/1・2	お届け
第5回: 10/1(水)締切	→10/7・8・9	お届け
第6回: 10/8(水)締切	→10/14・15・16	お届け
第7回: 10/15(水)締切	→10/21・22・23	お届け
第8回: 10/22(水)締切	→10/28・29・30	お届け
第9回: 10/29(水)締切	→11/4・5・6	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
034-500-30	純国産大麦若葉100%粉末	312	-	30.6	7.8	51.5	-	28	-	0.1	100gあたり	該当なし
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	-	0.3	100gあたり	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉
056-589-01	ほっこり肉じゃが1kg	88	-	3.1	1.5	16.6	-	236	-	0.6	100gあたり	小麦、大豆、豚肉
544-500-01	JFDAベーシックミニ鶏から揚げ	212	62.3	11.9	13.4	10.9	1.5	342	-	0.9	100gあたり	小麦、卵、大豆、鶏肉
617-514-230	JFDA鶏竜田揚	213	58.4	10.0	11.2	18.1	2.3	680	-	1.7	100gあたり	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉
544-501-001	JFDAお手軽カットチキン(モモ肉)	150	74.1	12.3	10.2	2.3	1.1	212	-	0.5	100gあたり	大豆、鶏肉
544-235-01	JFDA 蒸し鶏ほぐし	112	71.1	26.4	0.7	0.0	1.8	420	-	1.1	100gあたり	小麦、大豆、鶏肉
656-505-30	JFDA ステーキソース和風おろし	121	64.7	3.1	0.0	27.1	5.1	1811	-	4.6	100gあたり	小麦、大豆、りんご
656-590-11	JFDAステーキソース シャリアピン	148	57.8	2.2	0.2	34.3	5.5	1969	-	5.0	100gあたり	小麦、大豆、りんご、牛肉、豚肉
231-083-650	トマトピューレ 1kg(ピロー)	42	-	1.9	0.0	8.7	-	197	-	0.5	100gあたり	該当なし
231-500-480	なめ苺 ボトル入り	72	79.0	2.6	0.1	15.1	3.2	998	7	2.5	100gあたり	小麦、大豆
053-526-010	冷凍 蒸柿(むしがき)500g	63	83.1	0.4	0.2	15.9	0.4	1	9	Tr	100gあたり	該当なし
668-950-15	JFDAストロベリーゼリー10入	98	73.8	0.1	0.0	25.9	0.2	66	6	0.2	100gあたり	該当なし
668-950-186	JFDA ピーチゼリー10入	99	74.2	0.1	0.0	25.5	0.2	52	0	0.1	100gあたり	もも
668-950-3	JFDA オレンジゼリー10入	100	72.9	0.0	0.0	26.9	0.2	65	0	0.2	100gあたり	オレンジ
668-950-5	JFDA 青りんごゼリー10入	103	72.2	0.0	0.0	27.6	0.2	66	0	0.2	100gあたり	りんご
385-502-5	ギュッと完熟 味わいりんご	160	62.5	Tr	2.7	34.6	0.2	18	1	0.1	100gあたり	りんご
385-502-74	ギュッと完熟 味わい和梨	160	62.8	Tr	3.1	33.9	0.2	19	Tr	0.1	100gあたり	りんご
385-502-891	ギュッと完熟 味わい白桃	160	62.2	0.1	2.6	34.9	0.2	16	1	Tr	100gあたり	もも
199-577-130	朝のムース食 チキンポトフ	274	87.9	11.1	15.3	24.2	1.5	430	62	1.1	1食(140g)あたり	小麦、乳、卵、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン
199-577-020	朝のムース食オムレツのトマトソース	285	83.0	13.0	17.4	20.0	1.6	344	62	0.9	1食(135g)あたり	小麦、乳、卵、ごま、さば、大豆、鶏肉、りんご、ゼラチン
388-500-500	カトリンゴ(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

● 9/6(土)、9/20(土) ● 弊社休業日
● 9/13(土)、9/27(土) ● 事務所業務休業日(配送は通常通り承ります。)

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 チキンポトフ 朝のムース食 オムレツのトマトソース



主菜：チキンポトフ
副菜：ごぼうのオーロラサラダ

140g



主菜：オムレツのトマトソース
副菜：ごぼうのごまサラダ

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。

健康付加価値アップ! 定番メニューに「大麦若葉」チョイ足しのご提案

＼インカフェインで体に優しく抹茶風味で口当たりがよいのが特徴です／



グリーンコーンスープ

1人前
本品 …1包(3g)
コーンスープ …180ml



グリーンドレッシング

1人前
本品 …1包(3g)
ドレッシング …100g



なんでも野菜天ぷら

1人前
本品 …1包(3g)
てんぷら粉 …100g



抹茶風味パンケーキ

1人前
本品 …1包(3g)
パンケーキ粉 …100g



かき玉若菜スープ

1人前
本品 …1包(3g)
スープ …180ml



ジェノバ風若菜パスタ

1人前
本品 …1包(3g)
パスタソース …1人前



グリーンポテトサラダ

1人前
本品 …1包(3g)
ポテトサラダ …200g

どのメニューにもご使用できます。

