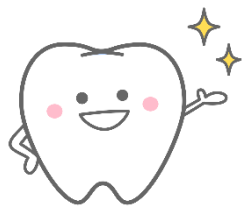


6月おすすめ商品



歯と口の健康週間とは…

厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本学校歯科医会が毎年6月4日から10日に実施している週間です。歯と口の健康に関する正しい知識を国民に対して普及啓発するとともに、歯科疾患の予防に関する適切な習慣の定着を図り、併せてその早期発見及び早期治療等を徹底することにより歯の寿命を延ばし、国民の健康の保持増進に寄与することを目的としています。

1 無塩一食アーモンド

シオヤマ/工場地：熊本

締切：使用日2週間前

注文番号 W050 6g

素材本来の味を味わっていただけるように焙煎し、食塩無添加のアーモンドを食べやすい小袋サイズにしました。かみかみメニューにぜひご利用ください。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：アーモンド
コンタミ：落花生・くるみ・大豆・カシューナッツ



2 パリッシュ(一食いりこ)

カセイ食品/工場地：愛媛

注文番号 W010 5g

かたくちいわしに水飴、砂糖を加えて味付けし、食べやすくした商品です。魚を丸ごと食べていただけるので咀嚼力の向上やカルシウム補給に役立ちます。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし
コンタミ：えび・かに



3 きびなごのかりかりフライ

S N食品/工場地：山口

注文番号 B100 約10g

丸ごと骨まで食べられる国産のきびなごにじゃがいもを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣のかりかりとした食感が特徴で小魚を苦にすることなく食べていただける、アレルゲンフリーの製品です。
※きびなごは卵を持っている可能性があります。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし



4 いわしのかりかりフライ

S N食品/工場地：山口

注文番号 B030 約21g

玄米粉を使用し、アレルゲンフリーのフライに仕上げました。フリフライ加工していますので調理時間の短縮や衣はげによる油汚れも軽減されます。じゃがいもを粒状にした衣を使用し、かりかり食感にこだわった一品です。
また、小骨には十分ご注意ください。※いわしは卵を持っている可能性があります。

【アレルギー】特定8品目：なし 20品目：なし



5 ごぼうのメンチカツ

注文番号 A205 50g

九州産の鶏肉を主原料に使用したメンチカツです。
皮つきごぼうを使用し、風味豊かなメンチカツに仕上げました

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：鶏肉・大豆

給材開発/工場地：鹿児島

1学期共通選定品



梅の日

460余年前、時の天皇が京都の賀茂神社で、梅を奉納し、五穀豊穡を祈る神事を執り行ったところ、たちまち雷鳴が轟き、雨が降り注ぎました。人々はその雨を「梅雨」と呼びました。

この故事にちなみ、『紀州梅の会』（行政、JA、梅干組合、生産農家代表で構成する団体）は、梅の収穫時期である6月6日を【梅の日】に制定しました。



6 国産小いわし梅の香揚げ

注文番号 B040 1kg

新鮮なたくちいわしは国内産のみを使用し、漁獲から下処理まで管理されたものを使用しております。「乾燥梅肉」を配合したパン粉で衣付けし、ほのかな梅の香りを楽しめるフライです。

※漁獲時期により個体差があるため、1kgあたり80尾以上とさせていただきます。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：なし

給材開発/工場地：鹿児島



7 いわし梅煮

津田商店/工場地：岩手

締切：使用日3週間前

注文番号 B240 40g×10

注文番号 B241 50g×10

いわしを紀州産梅干し入りの特製タレで美味しく煮込みました。

ほのかに香る紫蘇と梅肉の風味が美味しい一品です。

高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

【アレルギー】特定8品目：小麦 20品目：大豆



公益財団法人 熊本県学校給食会

〒861-4161
熊本県熊本市南区富台町小岩瀬98

TEL 096-357-1211
FAX 096-357-1216

