

# 3・4月行事食のご案内

R6.1月発行

## 1 ひなあられ(小麦大豆不使用)

注文番号 W090 7g

アレルギー不使用の安全・安心なひなあられです。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし

締切 2/2(金)

新栄物産／工場地：新潟



## 2 ひなあられ 日本糧食／工場地：奈良

注文番号 W093 10g

風味豊かに焼き上げていますので美味しく召し上がれます。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：大豆

締切 2/9(金)



## 3 ひなあられ シオヤマ／工場地：熊本

注文番号 W094 10g

ひなあられには欠かせない4色のあられです。甘いあられの中に醤油をミックスし、よりいっそう美味しく食べやすいようにしました。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦  
その他21品目：大豆・さば

締切 1/31(水)



## 4 ひなあられ 給材開発／工場地：兵庫

注文番号 W092 13g

厳選された国内産のもち米を使用し、シンプルに塩のみで味付けした風味豊かなひなあられです。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし  
ｺﾝﾀｲ: 卵・乳・小麦・落花生・えび

締切 1/31(水)





# 5 ひし餅

SN食品／工場地：新潟

締切 1/22(月)

注文番号 J021 30g

国産の上新粉を使用した赤・白・緑の鮮やかなひし餅です。緑の部分は国産のよもぎを使用しています。常温で解凍し、柔らかくなりましたらお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし  
ｺﾝﾀﾞﾐ：くるみ・乳・ごま・大豆



# 6 菱餅

カセイ食品／工場地：新潟

締切 2/2(金)

注文番号 J028 35g

みどり・桃色・白色のふっくらとしたやわらかなお餅を重ねて、ひとつひとつ丹念に仕上げています。甘さを抑え、さっぱりとした味わいにしておりますのでデザートとしておいしくお召し上がりいただけます。自然解凍にてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：大豆



# 7 ひなまつり(3色スイーツ)

給材開発／工場地：福島

締切 1/31(水)

注文番号 J062 55g

ひなまつりの菱餅をイメージして3層にしたゼリーです。1層目メロンゼリー、2層目ピーチゼリー、3層目いちごゼリーとなっております。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：もも



# 8 ひなゼリーミニ

富士正食品／工場地：千葉

締切 2/9(金)

注文番号 X152 22g

ひなまつり用のももゼリーです。食べやすい22gのポーションタイプで常温にて保存可能です。そのまま、または冷やしてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：もも





## 9 もものゼリー(VC&Fe)

ニチレイフーズ/工場地：長崎

注文番号 J060 35g

国産のもも果汁を加えて作ったゼリーです。不足しがちなビタミンC、鉄分を加えました。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：もも



## 10 姪はまぐり

トクスイフーズ/工場地：長崎

注文番号 C225 500g

サイズが小さめのはまぐりのむき身をIQF(瞬間バラ凍結)にしました。和・洋・中などの様々な料理にご利用いただけます。凍ったまま各種料理に入れ、加熱調理してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし



締切 使用日 2週間前

## 11 冷凍食品 菜の花

給材開発/工場地：徳島

注文番号 F225 500g

ブランチング処理した徳島県産の「菜の花」を凍結いたしました。旬の食材としてご利用ください。流水解凍後、軽く水洗いし、加熱してご使用ください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし



締切 使用日 2週間前

## 12 お祝いケーキ(チョコレート)

給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J506 20g

ふんわり柔らかなココアスポンジに濃厚で口どけの良いチョコレートクリームを重ね、しっとりとしたケーキに仕上げました。冷蔵庫で(3°C~10°C)で約3時間かけて解凍してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：乳・卵・小麦 その他21品目：大豆



3月使用締切 2/2(金)

4月使用締切 2/28(水)

## 13 お祝いケーキ(ストロベリー)

給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J507 20g

ふんわり柔らかなスポンジとホイップクリームをそれぞれ2層にすることで、しっとりとしたケーキに仕上げました。いちごソースをトッピングしております。冷蔵庫で(3°C~10°C)で約3時間かけて解凍してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：乳・卵・小麦 その他21品目：大豆



3月使用締切 2/2(金)

4月使用締切 2/28(水)





# 14 お祝いケーキ(米粉と豆乳 チョコ)

3月使用締切 2/2(金)

4月使用締切 2/28(水)

給材開発/工場地：福島

注文番号 J508 30g

乳・卵・小麦を使用せずに仕上げたチョコケーキです。米粉と豆乳とチョコを使用したスポンジに、2種類のクリーム(生チョコをイメージしたガナッシュ風クリームと甘くなめらかなチョコクリーム)を重ね合わせたケーキです。チョコソースをトッピングしております。冷蔵庫で(3℃~10℃)で約3時間かけて解凍してください。



〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：大豆

# 15 お祝いケーキ(米粉と豆乳 いちご)

3月使用締切 2/2(金)

4月使用締切 2/28(水)

給材開発/工場地：福島

注文番号 J509 30g

乳・卵・小麦を使用せずに仕上げたいちごケーキです。米粉と豆乳で作ったスポンジに、2種類のクリーム(イチゴミルクをイメージしたガナッシュ風クリームといちごジャムを練りこんだクリーム)を重ね合わせたケーキです。いちごの甘さと酸味が楽しめるケーキです。冷蔵庫で(3℃~10℃)で約3時間かけて解凍してください。



〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：大豆

# 16 お祝いケーキ(純生ロールホワイト)

3月使用締切 2/2(金)

4月使用締切 2/28(水)

給材開発/工場地：埼玉

注文番号 J510 28g

ふんわり柔らかなスポンジに、北海道産の濃厚で口どけの良い純生クリームを約44%使用したホイップクリームを巻きました。粉糖をトッピングして仕上げたロールケーキです。冷蔵庫で(3℃~10℃)で約3時間かけて解凍してください。



〈アレルギー〉 特定7品目：乳・卵・小麦 その他21品目：大豆

# 17 桜のケーキ

新栄物産/工場地：東京

3月使用締切 2/8(木)

4月使用締切 3/7(木)

注文番号 J516 40g

いちごムースケーキにホイップクリーム、桜型チョコプレートにトッピングした春らしい商品です。冷蔵庫(約5℃)解凍約1時間、室温(約25℃)解凍約20分です。



〈アレルギー〉 特定7品目：乳・卵・小麦  
その他21品目：ゼラチン・大豆





## 18 ショコラカップケーキ

締切 使用日 2週間前

テーブルマーク / 工場地：宮崎

注文番号 J550 16g × 10個

ココアスポンジにチョコレートクリームとビターなココアソースを絞りました。冷蔵庫(約5℃)で約1.5時間、室温(約25℃)で約30分解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦・卵・乳  
その他21品目：大豆・ゼラチン



## 19 ストロベリーカップケーキ

締切 使用日 2週間前

テーブルマーク / 工場地：宮崎

注文番号 J551 16g × 10個

ストロベリー風味のスポンジにストロベリークリームとストロベリーソースを絞りました。冷蔵庫(約5℃)で約1.5時間、室温(約25℃)で約30分解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦・卵・乳  
その他21品目：大豆・ゼラチン



## 20 宇治抹茶カップケーキ

締切 使用日 2週間前

テーブルマーク / 工場地：宮崎

注文番号 J552 16g × 10個

宇治抹茶味のスポンジに宇治抹茶クリームとソースを絞りました。冷蔵庫(約5℃)で約1.5時間、室温(約25℃)で約30分解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦・卵・乳  
その他21品目：大豆・ゼラチン



## 21 塩キャラメルカップケーキ

締切 使用日 2週間前

テーブルマーク / 工場地：宮崎

注文番号 J553 16g × 10個

キャラメル風味のスポンジにクリームと塩キャラメルソースを絞りました。冷蔵庫(約5℃)で約1.5時間、室温(約25℃)で約30分解凍してお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦・卵・乳  
その他21品目：大豆・ゼラチン





## 22 三色だんご(串なし)

カセイ食品 / 工場地：愛知

注文番号 J024 45g

国内産の米粉、よもぎを使用し、上品な味わいに仕上げた三色だんごです。お子様にも安心してお召し上がり頂けるように串なしとしております。自然解凍にてお召し上がりください。(冷蔵庫で解凍するとお餅が固くなりますので、必ず自然解凍をしてください。)

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：大豆

3月使用締切 2/2(金)  
4月使用締切 3/8(金)



## 23 祝大福

カセイ食品 / 工場地：新潟

注文番号 J022 40g

つぶあん入りの紅白のミニ大福です。(1個20g、紅白各1個入り) あんの甘さを控えていますので、さっぱりした甘さをご賞味いただけます。自然解凍にてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：大豆

3月使用締切 2/2(金)  
4月使用締切 3/8(金)



## 24 お祝いデザート(さくらのジュレ)

給材開発 / 工場地：福島

注文番号 J087 50g

お祝いの時期にふさわしい「桜」のフレーバーを使用したゼリーです。鉄分を強化しております。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし

3月使用締切 2/2(金)  
4月使用締切 2/28(水)



## 25 お祝いゼリー(りんご味)

富士正食品 / 工場地：千葉

注文番号 X157 22g

お祝い用のりんごゼリーです。食べやすい22gのポーションタイプで常温にて保存可能です。そのまま、または冷やしてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：りんご

3月使用締切 2/16(金)  
4月使用締切 3/15(金)





## 26 すだちゼリー

SN食品／工場地：福岡

締切 2/2(金)

注文番号 J088 40g

徳島県の特産物である「すだち」の果汁を使用したさわやかな香りと甘酸っぱさが心地良いゼリーです。自然解凍にてお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし



## 27 果物の恵み(白桃のジュレ)

給材開発／工場地：福島

締切 使用日2週間前

注文番号 J081 50g

国産のピーチ果汁、白桃果肉を約40%(4倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。みずみずしく上質な甘みのある白桃の味わいが特徴です。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：もも



## 28 果物の恵み(蜜柑のジュレ)

給材開発／工場地：福島

締切 使用日2週間前

注文番号 J082 50g

国産のみかん果汁、果肉を約62%(5倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。ゼリーとソースを合わせて食べることで、甘酸っぱい果汁感とみかんの果肉感を楽しんでいただけます。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：なし



## 29 果物の恵み(林檎のジュレ)

給材開発／工場地：福島

締切 使用日2週間前

注文番号 J083 50g

国産のりんご果肉、果汁を約70%(4倍濃縮果汁)使用した2層ゼリーです。りんご果汁と果肉(ダイス)をふんだんに使用したゼリーに濃厚な味わいのりんごソースを組み合わせました。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：なし その他21品目：りんご






**栄養成分・原料配合（可食部 100g あたり）**


	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ほうれん草 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
9 VC & Fe (ゼリー)	84	0.2	0.0	20.9	44	1	2	4.4	0.0	0	0.00	0.00	67	0.4	0.1
	原料配合 もも果汁<山梨・福島他>35.00 果糖ぶどう糖液糖 22.00 ゲル化剤(増粘多糖類)0.54 加工でん粉 0.50 酸味料 0.20 ビタミンC0.06 クエン酸鉄 Na0.04 香料 0.02 着色料(紅麴)0.01 水 41.63														
10 娘はまぐり	79	14.9	1.5	2.9	490	130	69	3.9	2.5	16	0.15	0.27	1	0.0	1.2
	原料配合 はまぐり<タイ・ミャンマー>100.00														
11 冷凍食品 菜の花	28	4.7	0.1	4.3	7	140	19	1.7	0.4	200	0.07	0.14	44	4.3	0.0
	原料配合 菜の花<徳島>100.00														
12 子 お祝い ケーキ (ト)	377	4.7	24.5	34.7	51	10	3	0.3	0.2	37	0.02	0.07	0	1.1	0.1
	原料配合 ホイップクリーム(国内製造)【植物油脂・乳製品・水あめ・乳糖・乳たんぱく質】<マレーシア・フィリピン他>43.46 砂糖 14.32 卵 13.44 チョコレート<アフリカ・中南米他>9.66 小麦粉 7.84 ココアパウダー<西アフリカ・アメリカ他>2.88 食用加工油脂 1.79 水あめ 0.56 ソルビトール 0.66 乳化剤 0.51 香料 0.14 pH調整剤 0.09 安定剤(増粘多糖類)0.01 着色料(カロテノイド)φ 水 4.64														
13 お祝い ケーキ (ストロベリー)	347	2.8	21.3	36.2	44	8	2	0.2	0.2	26	0.02	0.05	1	0.2	0.1
	原料配合 ホイップクリーム(国内製造)【植物油脂・乳製品・水あめ・乳糖・乳たんぱく質】<マレーシア・フィリピン他>38.77 ゼリー【オリゴ糖・砂糖・洋酒】 20.98 砂糖 12.60 卵 12.30 小麦粉 7.86 いちごピューレ<エジプト・チリ他>2.16 食用加工油脂 1.64 水あめ 0.50 ソルビトール 0.61 増粘剤(ペクチン・加工でん粉)0.54 乳化剤 0.47 香料 0.28 酸味料 0.09 着色料(モナスカス・カロテノイド)0.08 pH調整剤 0.08 安定剤(増粘多糖類)0.01 水 1.03														
14 米粉<豆乳チヨ> お祝い ケーキ	277	5.1	15.1	32.8	154	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.3	0.4
	原料配合 豆乳加工品(国内製造)<カナダ・マレーシア他>35.10 グラニュー糖 12.55 米粉<新潟>12.53 植物性脂肪食品 5.69 ココアパウダー<ガーナ・国内他>5.40 食用加工油脂 4.55 調整豆乳粉末 2.67 ぶどう糖果糖液糖 1.83 食用乳化油脂 1.44 粗糖 1.35 チョコレートシロップ<タイ・オーストラリア他>1.24 水あめ 0.80 黒みりん 0.70 ぶどう糖 0.25 食塩 0.01 香料 0.72 膨張剤 0.51 着色料(カラメル・モナスカス)0.26 増粘剤(CMC・増粘多糖類)0.12 安定剤(増粘多糖類)0.03 水 12.25														
15 米粉<豆乳いちご> お祝い ケーキ	317	4.0	18.1	34.8	119	1	1	Tr	0.2	0	Tr	Tr	0	0.3	0.3
	原料配合 豆乳加工品(国内製造)<カナダ・マレーシア他>34.04 植物性脂肪食品 17.33 グラニュー糖 14.42 米粉<新潟>12.57 いちごジャム<エジプト他>7.96 食用加工油脂 4.55 調整豆乳粉末 2.67 食用乳化油脂 1.44 粗糖 1.35 黒みりん 1.07 水あめ 0.54 ぶどう糖果糖液糖 0.30 果糖 0.27 ぶどう糖 0.14 食塩φ 膨張剤 0.51 香料 0.33 増粘剤(CMC・加工でん粉・増粘多糖類)0.18 着色料(モナスカス・クチナシ)0.15 ゲル化剤(増粘多糖類)0.08 酸味料 0.07 安定剤(増粘多糖類)0.03														
純生 ロール ホワイト お祝い ケーキ	349	4.1	23.9	29.9	38	37	5	0.4	0.3	205	0.03	0.11	0	0.3	0.1
	原料配合 クリーム(乳製品)(国内製造)<北海道>44.80 卵 18.66 砂糖 17.05 小麦粉 11.92 食用加工油脂 2.50 粉糖 1.45 水あめ 0.78 ソルビトール 0.92 乳化剤 0.37 香料φ 着色料(カロテノイド)φ 水 1.55														


**栄養成分・原料配合（可食部 100g あたり）**


	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ほうれん草 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩 相当量 g
17 桜のケーキ	270	3.6	19.3	23.9	44	51	7	0.1	0.2	29	0.02	0.10	4	0.2	0.1
	原料配合														
	乳等を主要原料とする食品<マレーシア・国内他>33.64 スポンジケーキ(液鶏卵・小麦粉・砂糖・植物油脂・その他)10.97 砂糖 9.06 いちご砂糖漬け 7.30 クリームチーズ 5.84 チョコレート 4.20 加糖脱脂れん乳 2.32 加糖れん乳 1.12 ゼラチン 0.95 粉あめ 0.91 レモンジュース 0.73 植物油脂 0.73 脱脂粉乳 0.68 バター 0.32 ホエイパウダー 0.18 ソルビトール 0.49 乳化剤 0.45 安定剤(加工デンプン・増粘多糖類)0.33 加工デンプン 0.10 着色料(紅麹・紅花赤・紅花黄・ウコン・カロチノイド)0.09 香料 0.09 膨張剤 0.02 水 19.48														
18 シヨウロウ カップケーキ	329	5.9	21.1	28.9	-	32	6	0.7	0.4	40	0.04	0.12	0	1.6	0.3
	原料配合														
	全卵(国内製造)<国内>25.31 乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>23.90 砂糖 15.40 小麦粉 9.28 牛乳 5.45 チョコレート<ガーナ・国内他>4.00 ココアパウダー<マレーシア・ガーナ他>3.33 油脂加工品 2.93 植物油脂 2.64 カカオマス<ガ ーナ・コートジボワール他>1.08 水あめ 0.94 ゼラチン 0.14 ソルビトール 0.63 乳化剤 0.51 ベーキングパウダー 0.34 糊料 (加工デンプン、増粘多糖類)0.12 香料 0.03 pH調整剤 0.02 カロチノイド色素Φ 水 3.95														
19 ストロベリー カップケーキ	308	4.8	17.6	32.3	-	23	6	0.6	0.4	38	0.04	0.11	0	0.3	0.3
	原料配合														
	乳等を主要原料とする食品(国内製造)<マレーシア・インドネシア他>25.56 全卵<国内>25.31 砂糖<タイ・南アフリカ他>20.25 小麦 粉 11.25 油脂加工品 2.93 いちごピューレ<エジプト・チリ他>2.66 植物油脂 1.13 水あめ 0.94 果糖ぶどう糖液糖 0.27 ゼラ チン 0.19 いちご濃縮果汁<国内・イタリア他>0.11 ソルビトール 0.63 乳化剤 0.50 ベーキングパウダー 0.21 着色料(紅麹、ラ ック、カロチノイド)0.19 酸味料 0.15 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.10 香料 0.07 pH調整剤 0.03 水 7.52														
20 宇治抹茶 カップケーキ	321	5.8	19.5	30.4	-	32	11	1.1	0.5	103	0.05	0.15	1	1.0	0.2
	原料配合														
	全卵(国内製造)<国内>27.91 乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>24.81 砂糖 18.76 小麦粉 10.98 油脂加工 品 3.09 植物油脂 2.87 抹茶<国内>1.81 水あめ 0.94 クロレラ 0.31 ゼラチン 0.19 ソルビトール 0.67 乳化剤 0.52 ベー キングパウダー 0.23 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.13 香料 0.03 pH調整剤 0.03 着色料(クチナシ、カロチノイド)0.01 水 6.71														
21 塩キャラメル カップケーキ	306	5.1	17.2	32.6	-	28	7	0.6	0.5	42	0.04	0.13	0	0.3	0.2
	原料配合														
	全卵(国内製造)<国内>26.72 乳等を主要原料とする食品<マレーシア・インドネシア他>22.35 砂糖 18.46 小麦粉 11.88 牛乳 3.75 油脂加工品 3.09 水あめ 2.25 植物油脂 1.78 ゼラチン 0.19 食塩<国内>0.04 トレハロース 1.13 ソルビトール 0.67 乳化剤 0.50 ベーキングパウダー 0.23 着色料(カラメル、カロチノイド)0.17 糊料(加工デンプン、増粘多糖類)0.17 香料 0.05 pH調整剤 0.02 水 6.55														
22 三色だんご (争なし)	243	2.2	0.9	57.2	2	5	9	0.3	0.4	9	0.03	0.01	0	0.3	0.0
	原料配合														
	米粉<国内>34.50 砂糖 25.50 よもぎ 1.70 植物油脂 0.60 加工デンプン 4.70 酵素 0.50 着色料(ビートレッド)0.04 水 32.46														
23 祝大福	257	3.7	0.5	58.8	57	8	9	0.8	0.6	0	0.02	0.01	0	1.9	0.1
	原料配合														
	もち粉<新潟・秋田他>32.52 つぶあん【砂糖 14.65 小豆 12.12 水 3.23】 砂糖 16.27 食塩 0.10 澱粉φ 酵素 0.34 着色 料(ビートレッド)0.01 加工デンプンφ 水 20.76														
24 お祝いデザート (ジュレ)	79	Tr	0.2	20.1	35	Tr	Tr	1.2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.1
	原料配合														
	グラニュー糖<北海道>8.00 粉あめ 7.00 果糖 4.00 食用加工油脂 0.30 食塩 0.08 ゲル化剤(増粘多糖類) 1.50 香料 0.55 酸 味料 0.05 着色料(アントシアニン)0.02 クエン酸第一鉄 Na0.01 水 78.49														



## 3・4月行事食注文書

学校・調理場名						様	
使用日	番号	注文番号	商品名	規格	メーカー	数量	切
	1	W090	ひなあられ(小麦大豆不使用)	7g	新栄物産	個	2/2(金)
	2	W093	ひなあられ	10g	日本糧食	個	2/9(金)
	3	W094	ひなあられ	10g	シオヤマ	個	1/31(水)
	4	W092	ひなあられ	13g	給材開発	個	1/31(水)
	5	J021	ひし餅	30g	SN食品	個	1/22(月)
	6	J028	菱餅	35g	カセイ食品	個	2/2(金)
	7	J062	ひなまつり(3色スイーツ)	55g	給材開発	個	1/31(水)
	8	X152	ひなゼリーミニ	22g	富士正食品	個	2/9(金)
	9	J060	もものゼリー(VC&Fe)	35g	ニチレイフーズ	個	-
	10	C225	姫はまぐり	500g	トクスイフーズ	袋	使用日2週間前
	11	F225	冷凍食品 菜の花	500g		袋	使用日2週間前
	12	J506	お祝いケーキ(チョコレート)	20g	給材開発	個	3月使用 2/2(金) 4月使用 2/28(水)
	13	J507	お祝いケーキ(ストロベリー)	20g		個	
	14	J508	お祝いケーキ (米粉と豆乳 チョコ)	30g		個	
	15	J509	お祝いケーキ (米粉と豆乳 いちご)	30g		個	
	16	J510	お祝いケーキ (純生ロール ホワイト)	28g		個	
	17	J516	桜のケーキ	40g	新栄物産	個	3月使用 2/8(木) 4月使用 3/7(木)
	18	J550	ショコラカップケーキ	16g×10	テーブルマーク	ト-	使用日2週間前
	19	J551	ストロベリーカップケーキ	16g×10		ト-	使用日2週間前
	20	J552	宇治抹茶カップケーキ	16g×10		ト-	使用日2週間前
	21	J553	塩キャラメルカップケーキ	16g×10		ト-	使用日2週間前
	22	J024	三色だんご(串なし)	45g	カセイ食品	個	3月使用 2/2(金) 4月使用 3/8(金)
	23	J022	祝大福	40g		個	
	24	J087	お祝いデザート (さくらのジュレ)	50g	給材開発	個	3月使用 2/2(金) 4月使用 2/28(水)
	25	X157	お祝いゼリー(りんご味)	22g	富士正食品	個	3月使用 2/16(金) 4月使用 3/15(金)
	26	J088	すだちゼリー	40g	SN食品	個	2/2(金)
	27	J081	果物の恵み(白桃のジュレ)	50g	給材開発	個	使用日2週間前
	28	J082	果物の恵み(蜜柑のジュレ)	50g		個	使用日2週間前
	29	J083	果物の恵み(林檎のジュレ)	50g		個	使用日2週間前

※価格は税抜き価格です。