

令和5年度 年度末（調理品）行事食 おすすめ商品のご案内

2022年11月

① 全学栄 かぼちゃチーズフライ

冷凍

サンマルコ食品



北海道産のかぼちゃをチーズで包みました。かぼちゃの美味しさやチーズとの相性の良さを味わっていただけます。

締切日：使用日2週間前

② 柔らかひれかつ

冷凍

ニチレイフーズ



柔らかい食感ながらも繊維感ある肉質が特長のひれかつです。衣には生パン粉を使用しています。

締切日：使用日2週間前

③ 揚げ職人えび天ぷら

冷凍

テーブルマーク



衣に花を咲かせたタイプに仕上げました。完全油調済なのでお手軽に出来上がる商品です。

締切日：使用日2週間前

④ 究極の唐揚げ（あごだし醤油）

冷凍

ニチレイフーズ



若鶏のもも肉の弾力感とジューシー感、衣の強い粉吹き感と香ばしさをこだわりました。3種類のだしを使用（あごだし、かつおだし、さば節だし）した和風タイプです。

締切日：使用日2週間前

⑤ バナメイえびフライ 卵・乳なし

冷凍

大関食品



鮮度抜群のえびを使用。えびの旨味が活かしているえびフライです。卵・乳不使用

締切日：使用日2週間前

⑥ ふかひれスープ

常温

理研ビタミン



チキンの風味をベースに、ふかひれと鶏肉、たけのこ等の具材が入った中華スープです。

締切日：使用日2週間前

⑦ 銀だら西京漬

チルド

海渡



とろけるような食感の銀ダラを海渡オリジナルブレンドの西京風味噌煮じっくり漬け込みました。

締切日：使用日2週間前

⑧ 金目ダイ白醤油漬

チルド

海渡



白醤油ベースの醤油ダレで味付けをしました。白醤油を使用しているので金目鯛の特徴である皮の色を残したまま焼き上がります。

締切日：使用日2週間前

⑨ カラスカレイ味噌バター漬

チルド

海渡



特製味噌煮バターの香りを添加した味付けです。甘い味噌と香ばしいバターの香りが食欲をそそる一品です。

締切日：使用日2週間前

⑩ 銀サケ塩麹漬

チルド

海渡



脂の乗ったチリ産養殖銀サケを使用し、しっとり焼き上げることが特徴で食べやすい塩麹漬に仕上げました。

締切日：使用日2週間前

⑪ 銀ヒラス照焼漬

チルド

スズコウ



銀ヒラス（シルバー）の脂質が乗る冬期原料のみを使用し、オリジナル照焼のタレにじっくり漬込んだ商品です。

締切日：使用日2週間前

・締切日を過ぎてのご注文や、急な数量の変更等には対応できない場合がございます。
・表示している内容については、メーカーより提出された資料をもとに作成しており、価格に消費税は含まれません。
・各商品のアレルギー・栄養成分・内訳に関しては別紙をご参照ください。

（公財）栃木県学校給食会

TEL：028-656-6511

FAX：0120-226-522