

タカ/食品株式会社

2021年11月12月おすすめ商品



本社・新潟営業所	TEL 025-276-2901	FAX 025-277-1623
長岡営業所	TEL 0258-47-7050	FAX 0258-47-7051
上越営業所	TEL 025-544-0185	FAX 025-543-7130
鶴岡営業所	TEL 0235-22-2815	FAX 0235-25-1004
山形営業所	TEL 023-633-3601	FAX 023-625-0909

11月

11月の和名は「霜月」。霜が降り始め頃という意味があります。暦の上で冬の始まりとされる二十四節気の「立冬」を過ぎると、暖かな小春日和と寒い日を繰り返しながら、寒さが深まります。冷たい風に落ち葉が舞い、虫や動物たちが冬眠に入るのもこの頃。冬の訪れを感じさせます。



11月の催しにおすすめの食材



新潟県産豚肉と国産レンコンを使用したメンチカツです。従来品よりもレンコンを大きくし、シャキシャキした食感が感じられるように改良しました。

旬

調理法 170℃の油で5分間(目安)揚げる

1 タカノ食品 レンコンメンチカツ

規格 50g・60g



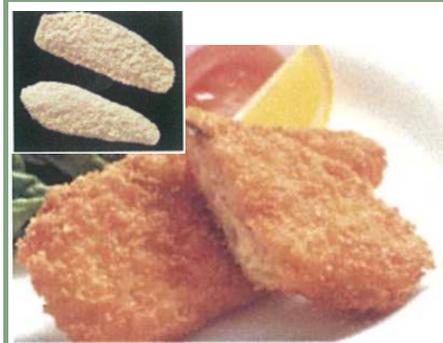
国産肉、国産野菜を使用した肉焼売です。国産のれんこん水煮(無漂白)を中具に採用しました。食感をお楽しみ下さい。

旬

調理法 ボイル

2 極洋 NKR肉焼売(国産れんこん入り)

規格 18g(トレー)×20



11月11日は鮭の日。国内工場丁寧骨を取り除いた国産の秋鮭にチーズを合わせ、パン粉を付けました。鮭とチーズの相性が絶品です。

鮭の日

調理法 凍ったまま170℃の油で約4分揚げ

3 大冷 NKR骨なし鮭チーズフライ

規格 40g・60g



食物繊維豊富な北海道産昆布を使用した食べやすいスティック状の商品です。程よい固さで噛む力を養い顎に刺激を与える美味しいおやつ昆布です。

いい歯の日

調理法 そのまま

4 ピアット カミカミ昆布

規格 3g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質							ビタミン							食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	レチノール当量	E	B1	B2	C	水溶性	不溶性	
1	レンコンメンチカツ	197	6.4	4.4	7.6	20.5	1.7	393	261	21	26	100	1.0	1.4	3	8	4	0.31	0.09	5	1.6	1.0		
	<具> 豚挽肉 36.21 大豆たんぱく 9.05 玉ねぎ 8.05 レンコン 8.05 パン粉 6.03 砂糖 1.81 ウスターソース 1.01 トマトケチャップ 1.01 食塩 0.54 白コショウ 0.08 <衣> パッタ液 15.64 パン粉 12.52 アレルギー: 豚肉・大豆・小麦																							
2	NKR肉焼売(国産れんこん入り)	200	9.9	11.2	14.9	1.5	271	164	12	12	76	0.3	0.5	5				0.14	0.05	4	0.8	0.7		
	豚肉 15.55 鶏肉 15.55 玉ねぎ 26.66 豚脂 6.66 れんこん水煮 6.66 粒状大豆たん白 4.44 でん粉 3.11 しょうゆ 1.24 砂糖 1.07 おろし生姜 0.62 食塩 0.44 たん白加水分解物 0.09 デキストリン 0.05 こしょう 0.04 酵母エキス 0.04 <皮> 小麦粉 8.56 小麦たん白 0.10 大豆粉 0.09 水 9.03 アレルギー: 豚肉・鶏肉・小麦・大豆																							
3	NKR骨なし鮭チーズフライ	179	15.9	5.4	15.6	1.6	307	213	64	24	204	0.6	0.7	25	19	26	0.8	0.12	0.14	1	0.3	0.5	0.8	
	秋さけ 50.0 プロセスチーズ 8.0 <衣> パン粉 17.0 小麦粉 8.0 食塩 0.3 乳化剤 0.1 増粘多糖類 0.1 水 16.5 アレルギー: さけ・乳・小麦・大豆																							
4	カミカミ昆布	287	11.9	2.5	54.1	13.6	1907	4243	489	370	231	3.5	1.9	0	749	65	0.7	0.41	0.27	17	16.9	0.0	5.3	
	昆布 68.09 調味たれ(砂糖・発酵調味料・たん白加水分解物・ソルビット・調味料(アミノ酸等)・香辛料抽出物・水) 28.53 食物繊維 3.38 アレルギー: なし																							

12月

12月の和名は「師走」。

その由来は「師匠の僧がお経をあげるために東西を馳せる忙しい月」という説が有力です。昔は13日を「正月事始め」とし、1年の汚れを落とす「すす払い」や門松などに用いる松を準備しました。これが現代の大掃除へと変わっていきました。



二十四節気の「冬至」を迎える22日頃は、1年で昼が最も短い日。この日を境に少しずつ長くなることから「一陽来復（いちようらいふく）」といい、上昇運に転じる日とされています。

12月の催しにおすすめの食材



国産のぶりを国内工場にて切身にし、特製の西京味噌で味付けをして、生パン粉を均等にまぶしました。ソースを使わずに食べていただけます。

旬

調理法 揚げる



クリスマス行事には欠かせない最良の一品です。国産若鳥の胸肉をサクサク衣で仕上げた骨なしフライドチキンです。

クリスマス

調理法 揚げ170℃で約5分
焼き220℃で約12分

5 新栄物産 ぶり味噌漬けフライ

規格 40g・50g

6 プライフーズ クリスピーチキン切身

規格 30g・50g



ハッシュドポテトを星型にかわいらしく成形し、プレフライしました。軽い塩味が付いていますので揚げてそのまま召し上がれます。

クリスマス

調理法 揚げる

7 ハイイツ 星ポテ 冷凍

規格 1kg



添加物は、
一切使用して
おりません

100%国産のゆずを搾り、その果汁を凍結パックしました。ドレッシング、汁物の風味づけにどうぞいかが！

冬至

調理法 自然(流水)で解凍

8 カネク 冷凍生ゆずしぼりたて

規格 300g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン						食物繊維		食塩相当量
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	ビタミンD	E	B1	B2	C	
5	ぶり味噌漬けフライ	251	14	10	23.2	1.3	236	193	4	14	67	0.7	0.4	25	0	25		0.13	0.18	1	0.0	0.6
	ぶり 50.0 <衣>パン粉 30.0 小麦粉 8.1 食塩 0.1 西京味噌(米みそ)1.5 塩こうじ0.8 さとう0.6 水飴0.05 みりん0.03 酒精0.01 クチナシ色素(0.01) 乳化剤 0.23 増粘多糖類 0.02 水 8.55 アレルギー: 小麦・大豆																					
6	クリスピーチキン切身	218	11.5	12.6	14.1	1.4	367.2	150.4	2.2	11.8	85.0	0.2	0.3	16.0	0.0	16.0	0.1	0.00	0.00	1.0	0.0	1.2
	鶏肉(国産) 50.138 還元水飴 1.253 しょうゆ 1.153 食塩 0.408 おろしにんにく 0.243 たん白加水分解物 0.201 香辛料 0.201 <衣> 小麦粉 8.934 でん粉 0.587 糖類(ぶどう糖) 0.163 糖類(砂糖) 0.029 デキストリン 0.192 香辛料 0.166 食塩 0.117 大豆粉 0.109 植物油脂 0.054 粉末醤油 0.046 揚げ油(なたね油、パーム油) 6.543 加工澱粉 6.669 重曹 0.104 酸味料 0.001 加水 22.689 アレルギー: 鶏肉・小麦・大豆																					
7	星ポテ	208	2.1	10.9	25.4	1.2	380															1.0
	じゃがいも 86.95 なたね油 11.0 食塩 1.0 乾燥じゃがいも 1.0 ぶどう糖 0.05 アレルギー: なし																					
8	冷凍生ゆずしぼりたて	21	0.5	0.1	7.0	0.4	1															0
	ゆず果汁 アレルギー: なし																					



新商品のご案内

新商品のご案内です。是非ご検討下さい。



ノルウェー産のサバを白醤油と柚子を使用して上品な味に仕上げました。

調理法 焼き

9 MKフーズ さば割烹漬

規格 40g・50g・60g



鹿児島県産のかんぱちを使用し、魚臭さが苦手な方にも食べやすいカツに仕上げました。柔らかな食感をお楽しみ下さい。

調理法 170℃の油で約5分間(目安)揚げて下さい

10 大冷 鹿児島産かんぱちのカツ25

規格 25g



ツナかサラダチキンのような濃厚なおいしさ!ほぐれた状態で袋詰めしており鶏肉のような繊維感を有する大豆加工食品です。マヨネーズやお好みのソースと混ぜても Good

調理法 自然(流水)で解凍

11 不二製油 ソイチキ(ほぐし)

規格 1kg



豆乳を主原料としたチーズ様食品です。乳原料不使用、ゴータチーズに比べてコレステロール95%OFFです。チーズと同じように使用できます。

調理法 焼く

12 マルサンアイ 豆乳シュレッド

規格 200g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン						食物繊維		食塩相当量	
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチニール	カロテン	当量レチニール	E	B1	B2	C		水溶性
9	さば割烹漬	317.66	16.40	25.46	2.29	1.36	207.02	307.44	7.06	27.37	201.32	0.87	0.86	41.80	0.05	41.81	0.67	0.14	0.33	1.23	0.00	0.57	
	大西洋サバ 95.0 白醤油 2.0 みりん風調味料 1.40 柚子果汁 0.70 砂糖 0.70 酒 0.20 アレルギー: サバ・大豆・小麦																						
10	鹿児島産かんぱちのカツ	183	10.1	8.0	16.7	1.5	390	190	20	22	115	0.8	0.5	1	1	1	0.9	0.08	0.051	1	0.4	0.8	1.0
	かんぱち 18.3 魚肉すり身 6.1 玉ねぎ 6.1 植物油脂 5.4 <つなぎ>(粉末大豆たん白 2.3 パン粉 1.5 でん粉 0.3) 粒状大豆たん白 2.3 砂糖 1.2 醤油 0.5 食塩 0.5 魚醤 0.2 酵母エキス 0.2 たん白加水分解物 0.2 香辛料 0.2 かつおエキス調味料 0.2 加工デンプン 1.7 水 21.8 <衣>(パン粉 13.8 バター粉① 3.5 バター粉② 1.2) 植物油脂 0.7 水 11.8 アレルギー: 小麦・大豆																						
11	ソイチキ(ほぐし)	222	10.6	15.6	9.7	2.5	580	480	55	59	150	1.6	0.9	0	0	0	2.3	0.13	0.06	0	1.2	2.4	1.5
	粒状大豆たん白 20.0 植物油脂 15.0 砂糖 0.8 食塩 0.8 ローストオニオンパウダー 0.7 香辛料 0.3 たん白加水分解物調味料 0.3 酵母エキス φ グリシリン 1.0 調味料(有機酸等) 1.0 水 60.1 アレルギー: 小麦・大豆																						
12	豆乳シュレッド	322	1.9	25.1	22.0																		2.2
	豆乳(濃縮豆乳) 25.90 植物油脂 23.68 食塩 1.18 発酵調味液 0.96 酵母エキスパウダー 0.28 加工でん粉 20.78 セルロース 1.97 pH調整剤 1.11 安定剤(増粘多糖類) 0.17 香料 0.001 水 23.97 アレルギー: 大豆																						

季節の定番品

毎年この季節に御好評頂いている商品をご案内します！

	国産小麦100%使用のハヤシルウです。ハヤシライスやシチューソースにお使い下さい。		冬が旬のぶりを献立に入れてみてはいかがでしょうか？
	調理法 40~50℃位に温めたお湯、又はスープ(水分使用総量の1/4位の量)で溶かして使用下さい		調理法 揚げる

13 **タカノ食品** **ハヤシルウ**
規格 1 kg

14 **新栄物産** **ブリフライ**
規格 40g・50g・60g

	卵、乳成分、ごま原材料不使用です。アレルゲンに配慮した水餃子
	調理法 沸騰したお湯で5分程度温める

15 **ヤヨイフーズ** **NKR(新)水餃子R**
規格 15 g

	手でちぎった様な形のすいとんで、郷土料理や煮物の具材としてお使い下さい。
	調理法 煮る

16 **新栄物産** **手造りすいとん**
規格 1 kg

	5mmカットした野沢菜の塩漬です。和え物や、納豆に入れての使用に最適です。
	調理法 そのまま

17 **新進漬物** **野沢菜カット**
規格 1 kg

	徳島県産のゆず果汁を使用し、鉄分を強化した商品です。9月よりリニューアルしました。冬至の日どうぞ。12月ご使用分のみ11月17日締切となりますので担当までお問い合わせ下さい。
	調理法 自然解凍

18 **新栄物産** **ゆずゼリー**
規格 40g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質										ビタミン					食物繊維		食塩相当量 g
			動物性 g	植物性 g				Na mg	K mg	Ca mg	Mg mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	セレン uGu	カロテン uG	ビタミンE mg	B1 mg	B2 mg	C mg	水溶性 g	不溶性 g			
13	ハヤシルウ	523	0	33.6	44.2	6.2	2283	103	18	11	53	0.4	0.2	0	34	3	0.05	0.01	1	1.2	5.7				
薄力粉 44.08 調整ラード 32.75 砂糖 5.04 トマトケチャップ 5.04 食塩 4.41 調味料(アミノ酸等) 3.32 カラメル 2.52 オニオンパウダー 1.26 ローレルパウダー 0.57 ガーリックパウダー 0.38 白コショウ 0.38 ナツメグ 0.25 アレルゲン: 小麦																									
14	ブリフライ	263	16.8	12.3	19.0	1.0	103	276	11	26	112	1.1	0.7	31	1	31	0.19	0.23	1	0.4	0.3				
プリ(イナダ) 62.0 パン粉 18.0 小麦粉 10.0 水 10.0 アレルゲン: 小麦																									
15	NKR(新)水餃子R	221	7.3	7.1	30.3	1.4	383	140	17	15	62	0.5	0.7	4	10	5	0.3	0.13	0.07	9	1.1	1.00			
キャベツ 17.9 豚肉 9.1 鶏肉 8.7 豚脂 5.6 ねぎ 1.0 しょうがペースト 0.7 植物油脂 0.7 みりん 0.7 清酒 0.5 小麦粉 21.2 ミックス粉 1.9 植物性たん白 0.3 大豆粉 0.2 水 15.7 調味料 15.8 アレルゲン: 豚肉・鶏肉・大豆・小麦																									
16	冷凍手造りすいとん	170	0	3.5	0.6	37.7	0.5	130	51	10	10	32	0.3	0.3	0	0	0	0.05	0.01	0	0.6	0.3			
小麦粉 49.8 食塩 0.5 加工でん粉(サゴ椰子) 6.0 水 43.7 アレルゲン: 小麦																									
17	野沢菜カット	18	1.0	0.3	2.8	2.0	710														1.8				
野沢菜 83.30 食塩 2.75 水 13.95 アレルゲン: なし																									
18	ゆずゼリー	107	0.1	0	27.3	0.3	47	83	3	2	15	6.09	0	0	1	0	0	0	0	83	0.4	0	0.12		
はつみつ 13.00 ぶどう糖果糖液糖 9.50 水飴 9.50 ゆず果汁 7.50 ゲル化剤(増粘多糖類) 0.95 pH調整剤 0.19 酸化防止剤(ビタミンC) 0.08 ビロリン酸第二鉄 0.02 水 59.26 アレルゲン: なし																									



その他 今回のおすすめ品



北海道産のじゃがいもと新潟県産の豚肉を使用しました。シンプルなコロッケですが、美味しいじゃがいもと豚肉をたっぷりを使い旨みを引き出しております。

調理法 170℃の油で約5分間 (目安)揚げて下さい

19 タカノ食品 ミートコロッケ(ポテトコロッケ)

規格 40g・50g・60g



国産ササミフライにチーズ入れました。給食以外で職員さんからの注文頂いている商品になります。乳アレルギーが気になるならチーズ抜きのササミフライもごさいます。

調理法 揚げ

20 プライフーズ 国産ささみチーズフライ

規格 50g・60g



冷凍

食べやすいサイズのにしんを特別な製法で作っており身の奥までしっかりと味のしみ込んだとても美味しい商品になっております。

調理法 ポイル

21 新栄物産 にしん甘露煮(冷凍)

規格 Mサイズ(約25g)×20切入



鹿児島県阿久根漁港で水揚げされた鮮度の良いイワシを素早く頭部、内蔵を除去して微細粒子の澱粉をつけました。鮮度の良いイワシは絶品「泳ぐカルシウム」をぜひ!

調理法 揚げる

22 やまた水産 小いわし粉付き

規格 1kg



キャベツ、玉ねぎ、ひじき等の具を豚肉の生地に混ぜ込み、薄皮で包みました。皮は独自の配合で破れにくく、茹で調理もでき、他に揚げても蒸してもおいしく召し上がれます。

調理法 揚げる・茹でる

23 テーブルマーク NKR 多菜包子

規格 30g/50個



冷めても餅が固くならない給食向け商品です。Ca、Feの他にもMgの栄養強化もしています。

調理法 ポイル

24 新栄物産 味付餅入り信田(Ca・Fe)

規格 50g

NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂 肪	炭水 化物	灰分	無機質						ビタミン						食物繊維		食塩相当量	
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	ビタミンE	B1	B2	C	水溶性		不溶性
19	ミートコロッケ(ポテトコロッケ)	168	3.5	2.9	5.2	23.5	1.5	312	293	10	21	67	0.7	0.8	2	1	2		0.20	0.05	13	1.4	0.8
	<具> じゃがいも 33.37 豚挽肉 20.02 玉ねぎ 10.01 ポテトフレーク(じゃがいものみ) 5.01 砂糖 1.33 米油(炒め油) 0.83 濃口醤油 0.83 食塩 0.42 白コショウ 0.05 <衣> パッタ液 15.62 パン粉 12.51 アレルギー: 豚肉・大豆・小麦																						
20	国産ささみチーズフライ	137	16.3	3.3	9.7	1.4	237	277.4	53.6	25.1	179.5	0.3	0.7	22.0	13.1	23.0	0.2	0.1	0.1	1.2	0.2	0.3	0.5
	鶏肉(国産) 59.20 プロセスチーズ 7.559 食塩 0.129 たんぱく加水分解物 0.022 香辛料 0.005 衣(パン粉 9.687 小麦粉 3.097 米粉 0.304 でん粉 0.304 粉末状植物性たん白(大豆含む) 0.213 植物油脂 0.030) 乳化剤 0.154 増粘多糖類 0.061 加水 19.235 アレルギー: 小麦・大豆・鶏肉・乳																						
21	冷凍にしん甘露煮	239	12	9.7	24.8	2.5	699	267	21	28	171	0.8	0.8	12	0	12		0.01	0.17	0	0	1.8	
	にしん 64.0 上白糖 20.0 しょうゆ 11.0 水あめ 4.0 発酵調味料 1.0 アレルギー: 小麦・大豆																						
22	小いわし粉付き	198.2	0.01	17.2	11.44	4.43	1.14	275		380	30	227	1	0.9	10.4	0	10.4		0.03	0.15	0.9	0	0.7
	いわし 94.50 でん粉 5.0 食塩 0.50 アレルギー: なし																						
23	NKR多菜包子	244	6.4	14.1	22.9	1.5	433	180	21	19	67	2.3	0.8	4	27	6	0.3	0.14	0.07	8	0.4	0.7	1.1
	キャベツ 15.47 玉ねぎ 13.20 しょうが 0.56 豚肉 14.67 鶏肉 8.80 豚脂 7.33 でん粉 3.67 パン粉 1.46 しょうゆ 2.66 ひじき 2.20 砂糖 1.03 ごま油 0.73 発酵調味料 0.51 オイスターソース 0.36 食塩 0.32 たんぱく加水分解物 0.22 香辛料 0.07 小麦粉 19.78 粒状植物性たん白 0.65 食塩 0.20 ビロリン酸第二鉄 0.01 加工デンプン 0.00 香料 0.00 カロチノイド色素 0.00 調整水 6.10 アレルギー: 豚肉・鶏肉・小麦・大豆・乳・ごま																						
24	味付餅入り信田(Ca・Fe)	201	5.7	5.5	31.0	2.1	367	26	209	116	73	2.1	0.8	0	0	0		0.02	0.01	0	0.1	0.3	0.9
	餅粉 31.20 油揚げ・豆腐用凝固剤 15.0 しょう油 3.50 砂糖 2.90 でん粉(トウモロコシ) 2.10 発酵調味料 1.6 食塩 0.30 かつおエキス 0.30 魚介エキス(昆布エキス) 0.10 酵母エキス 0.1 ドロマイト 0.78 ビロリン酸鉄 0.005 食品製造用水 42.115 アレルギー: 大豆・小麦																						

希望は高く 実践は足もとから



----- 学校給食応援団 パート2の2 -----

さて、前回(9~10月)号の ① お客様 ② メーカー・商社 ③ タカノ食品・食材納入業者、三者のニーズの円をどう調和させて行き、更に素晴らしい学校給食にしていくのかについて考えて見ました。

一般的に、目的・目標の違う三者が共同して行く時に必要なことは、① 三者とも共感できる共通の目的や目標を創り出す ② 各メンバー共通目的に賛同する。③ その上で共同行動計画を作成する。④ P・D・C・Aを回しながら①の共通目的・目標に近付け達成させて行くという手順が必要です。

今号はまず①三者にとっての共通の目的や目標を創り出すためにはどうしたら良いかを考えてみました。探す場所は、お客様、メーカー・商社、食材納入業者の表面に見える普段の目的のその奥にありそうです。

つまり、大きく云うと日本の国のあり方・国民のあり方を「100年の計」で考え創り出し、見える化し、これからの日本をあるべき姿に作り上げていく未来の大人=今の小・中学生にどうあってほしいか? を模索する中から「食育」としての学校給食として三者共同で取り組むための「志」(=目的)とも言えるべきものが出来て来ると思うのです。

さて、それはどのような「志」(=目的)でしょうか? 私共は「常に希望を見つけ出し、共に進む立派な人間になる、常に希望があり、共に歩む立派な国(地域)になる」という事だと考えます。

教育は、100年先の国の大計と申します。「隗より始めよ」との通り、その根っこ・生命の基に携わる私共大人が「給食=貧困の撲滅」というとらわれからステップを上げて「立派な大人」として①両親・先人への感謝すること ②豊かな生活物資に感謝し大切に扱うこと ③恵の元である自然を畏敬し感謝することを体現しつつ、この学校給食の仕事に各自の立場(三者の立場)で共同・協力して進めて行くことがスタートだと思ふ次第です。

そんなことの実現の一步としてタカノ食品は次回版(2022.1月~3月号)からおすすめ選定基準を変更し、自らも改めて学びつつお届けしようと計画しております。

お客様ニーズ

1. 安全安心な食品の提供については、スタートした流通HACCPとSDGs活動で。
2. 食物アレルギーにも配慮した食品の選別納入では、基本を踏まえて季節を追いかけご提案。
3. 減塩・Fe・Ca・食物繊維 …… の強化食品は理由を知って、人工で添加や天然に多い少ない又、技術的方法で。
4. 行事食… 郷土食etc. 変化した給食形態対応食品は、上・中・下越、そして庄内・最上・村山・置賜の郷土食の違いを学び直して
5. 地場産物活用素材・共同開発は改めて我が街の有名産物を確認することにより など

以上の方法等をでご提案して行こうと考えております。

つづく

