

A decorative border of autumn leaves in shades of orange, yellow, and red surrounds the central text.

2021年

9月～10月おすすめ商品

いん 7力 / 食品株式会社

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

お供え物といえば真っ先に思い浮かぶのが、「月見団子」だと思います。ではなぜお団子をお供えするようになったのでしょうか？元々は収穫された里芋などのイモ類や豆類がお供えされていたようですが、江戸時代後期になると五穀豊穡の感謝を込める意味で収穫したお米で作ったお団子もお供えされるようになったのだそうです。そして、保存面や形が月を表しているなどの理由からお団子が定着していったようです。また、丸い形は縁起がいいということでお団子を食べることによって健康や幸せになれるとも考えられていたそうです。



	特別製法により、身の奥までしっかりと味がしみ込み、臭みも気にならず骨まで美味しく食べれます。ぜひ旬の魚を味わってください!		ゆで卵を国産鶏肉と豚肉のミンチで包みました。ハーフカット済みで真空パックになってますので、とても使いやすい商品です。
旬		十五夜	
調理法 ボイル		調理法 ボイル	
1 新栄物産 さんま紅葉煮	2 すぐる食品 月見スコッチエッグ		
規格 40g ・ 50g	規格 50g ・ 60g		
	国産の栗を味付して真空パックにしました。食べやすい4割カットになっています。栗ご飯以外にもご使用いただけます。		スライスをしていますので必要な分だけ使える、エコタイプです。煮物、汁物等のお料理に彩りをそえます。1袋に約100枚入っています。
旬		季節	
調理法 そのまま		調理法 ボイル加熱	
3 蒸し栗レトルト国産 4割カット	4 キッコーマンソイフーズ スライス生麩 もみじ		
規格 1kg	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	さんま紅葉煮	231	12.0	15.8	8.0	1.7	475	167	22	20	120	0.9	0.6	11	294	35		0.01	0.19	1	0.1	0.2	1.2	
	さんま 67.0 大根 12.0 砂糖 6.0 にんじん 3.0 しょうゆ 1.4 本みりん 0.9 でん粉(馬鈴薯) 0.9 食塩 0.8 水 8.0 アレルゲン: <u>小麦・大豆</u>																							
2	月見スコッチエッグ 50g	210	12.9	14.7	6.4	1.2	240	186	31	19	143	1.4	1.2	55	6	59	0.9	0.19	0.23	1	0.3	0.7	0.6	
	鶏卵 37.8 たまねぎ 12.1 豚肉 12.0 鶏肉 12.0 パン粉 6.4 豚脂 4.2 粒状植物性たん白 3.6 粉末状植物性たん白 2.5 植物油 1.3 揚げ油 1.3 酵母エキス 0.5 食塩 0.3 砂糖 0.2 こしょう 0.1 水 5.7 アレルゲン: <u>卵・豚肉・鶏肉・小麦・大豆・(米)</u>																							
3	国産 蒸し栗カット	127	1.3	0.4	29.5	0.4	75																	
	栗 90.35 砂糖 9.5 食塩 0.15 乳酸Ca 極微量 ビタミンC 極微量 亜硫酸塩(加工助剤) 極微量 アレルゲン: なし																							
4	スライス生麩 もみじ	237	17	2	33	0	144	31	20	37	117	2	1	0	4	1	1	0	0	0	0	0		
	小麦グルテン 62.6 餅米粉 24.7 米粉 6.2 砂糖 0.3 トレハロース 6.2 着色料 φ アレルゲン: <u>小麦</u>																							



リニューアルしました。

A close-up photograph of a white plate containing two large, round meatballs. The meatballs are browned and speckled with small pieces of red and green vegetables. They are surrounded by a mixture of yellow corn kernels, green beans, and dark, sautéed vegetables. The plate is set against a pink and white checkered background.

調理法 170℃の油で約5分間
(目安)揚げて下さい

規格	25g
----	-----



The top image shows a dark blue ceramic bowl filled with seven bright green, round dumplings. Garnishes include a carved orange flower, a slice of ginger, and a piece of mushroom. The bottom image shows a side view of the same dumplings in a yellow broth, with corn kernels and other ingredients visible.

調理法 蒸す・煮る

規格 1 kg袋

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	水溶性	不溶性	
9	ミートボール 小麦抜き	180	8.8	2.2	9.9	10.7	1.5	276	278	20	24	97	0.9	1.6	4	0	4		0.38	0.12	3	1.1	0.7	
	豚挽肉 49.81 玉ネギ 24.90 大豆たん白 13.55 米パン粉 3.18 α化でん粉 3.18 醸造調味料 1.94 砂糖 1.38 揚げ油(米油) 1.01 食塩 0.59 おろし生姜 0.42 ガーリックパウダー 0.03 白コショウ 0.01 アレルギー: 豚肉・大豆																							
10	五目ボール 小麦抜き	182	7.0	1.5	8.7	17.1	1.3	253	259	17	20	77	0.7	1.3	4	1263	109		0.31	0.13	4	1.6	0.6	
	豚挽肉 39.42 人参14.33 玉ネギ 8.96 ホールコーン 8.96 α化でん粉 8.24 枝豆 5.38 米パン粉 4.12 ひじき 2.98 しいたけ 2.39 醸造調味料 2.01 砂糖 1.61 揚げ油(米油) 1.08 食塩 0.52 アレルギー: 豚肉・大豆																							
11	5種の国産野菜豆腐バーグ (Ca・鉄)	196	11.3		12.9	8.6	2.2	450	310	280	35	140	3.7	0.7	3	480	42	0.7	0.09	0.05	4	0.7	1.5	1.1
	野菜(玉ねぎ 15.8 人参 4.8 れんこん 3.2 キャベツ 1.1 ねぎ 1.0) 豆腐 9.5 鶏肉 8.6 粒状大豆たん白 8.2 豚脂 6.3 粉末状大豆たん白 4.8 植物油脂 3.8 たん白加水分解物調味料 0.6 食塩 0.5 ポークエキス調味料 0.4 砂糖 0.4 香辛料 0.2 揚げ油(植物油脂)－ 加工でん粉 3.8 貝カルシウム 0.6 ビロリン酸第二鉄 0.2 豆腐用凝固剤q 水 26.2 アレルギー: 大豆・鶏肉・豚肉																							
12	おじゃがもちボール (ほうれん草) Ca	137	1.0		0.1	32.9	0.8	115	235	209	115	20	0.3	0.1	0	149	12	0.1	0.03	0.02	10	0.5	0.8	0.3
	じゃがいも 62.0 加工でん粉 15.1 でん粉 9.2 ほうれん草うらごし 4.6 ドロマイト 1.0 食塩 0.3 グルコマンナン 0.2 水 7.6 アレルギー: なし																							

毎年この季節に御好評頂いている商品をご案内します！



新鮮なさんまをオレンジ果汁とオレンジピールで洋風に煮付けました。オリジナル製法により、臭みが気にならず、骨まで食べられます。小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がり頂けます。秋のメニューにいかがでしょうか。

調理法 ボイル

13 新栄物産 さんまオレンジ煮

規格 40 g ・ 50 g



釜揚げした国産しらすを
混ぜ込みながら、ふっく
らと焼き上げた和風オム
レツです。

調理法 冷凍のまま約13分間
焼いて下さい

14 すぐる食品 国産しらすのふっくらオムレツ

規格 50 g



本製品は機械乾燥品のため、天日乾燥より砂やごみの混入の心配がありません。

イチョウ切りの切干し大根です。青首大根を使用し、大根産地は主に山形県産です。山形県の郷土食「ハリハリ漬け」をモチーフにした形状にしており、山形県の郷土食献立としても使用できます。食感、旨味があるので大根サラダ（要加熱）でもご利用頂いております。

調理法 水で20分、お湯なら10分戻す

15 月山農場 切干大根銀杏切り

規格 500 g



さといも専門会社が作った山形県産里芋を100%使用し真空パックにしました。粘りがありつつも柔らかくなめらかな食感、山形名物いも煮や煮物メニューにぴったりな商品となっております。

調理法 煮る・茹でる

16 COWS 山形とろり(チルド) ホール・乱切り

規格 1 kg



採れたての国産むき栗を真空パックにして氷詰めにしてあります。皮むきしてあるので季節限定の旬の味をお手軽にお楽しみ頂けます。

調理法

17 国内産 生むき栗カット 真空チルトパック

規格 1 kg



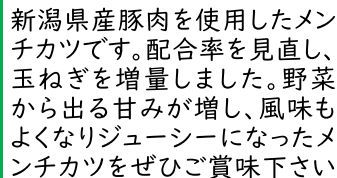
減農薬、ノーワックスな
ので安心してご使用く
ださい。

調理法	そのまま
-----	------

18 セイヒョー 生みかん

規格 S・Mサイズ

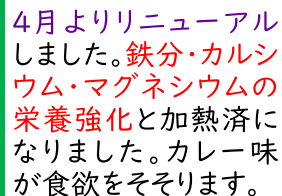
NO	銘柄・品名	エネルギー Kcal	タンパク質		脂肪	炭水化物	灰分	無機質						ビタミン							食物繊維		食塩相当量	
			動物性	植物性				Na	K	Ca	Mg	リン	鉄	亜鉛	レチノール	カロテン	レチノール当量	E	B1	B2	C	水溶性		不溶性
13	さんまオレンジ煮	261	12.8		16.5	12.9	1.7	506	163	21	23	129	1.0	0.6	11	2	11		0.01	0.20	1	0		1.3
	さんま 70.00 砂糖 8.16 醤油 5.94 オレンジ果汁 2.97 還元水飴 2.16 本みりん 1.89 オレンジピール 1.89 食塩 0.20 増粘剤(加工澱粉) 0.81 香料 0.03 水 5.95 アレルギー: 小麦・大豆・オレンジ																							
14	国産しらすのふっくらオムレツ	123	9.1		7.3	5.2	1.4	364	94	46	13	144	1.1	0.8	90	10	96	0.8	0.05	0.25	0	0.0	Tr	0.9
	鶏卵 56.2 しらす 8.0 還元水あめ 3.7 でん粉 2.1 植物油 1.4 食酢 0.8 食塩 0.4 粉末状植物性たん白 0.4 酵母エキス 0.1 水 26.9 アレルギー: 卵・大豆・りんご																							
15	切干大根	301	9.7		0.8	69.7	8.5	210		500	160	220	3.1	2.1	0	2	0		0.35	0.20	28	5.2	16.1	0.5
	大根 100 アレルギー: なし																							
16	山形とろり	58	1.5		0.1	13.1	1.2	Tr	640	10	19	55	0.5	0.3	0	5	Tr		0.07	0.02	6	0.8	1.5	0
	さといも 100 アレルギー: なし																							
17	国内産 生むき栗 真空	164	2.8		0.5	38.0	1.0	1	420	23	40	70	0.8	0.5	0	37	3		0.21	0.07	33	0.3	3.8	0
	生むき栗 100 アレルギー: なし																							
18	生みかん	45			0.1	11.9	0.3	1	130	17	11	12	0.1	0.1	0	1000	87		0.07	0.04	35	0.3	0.4	
	生みかん 100																							



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 メンチカツ

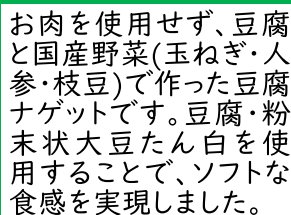
規格 40g ・ 50g ・ 60g



調理法 揚げ・焼き

20 プライフーズ チキンピカタ カレー味

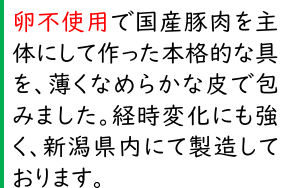
規格 50g・60g



調理法 揚げる

21 名給 (TRIO) 国産野菜の豆腐ナゲット

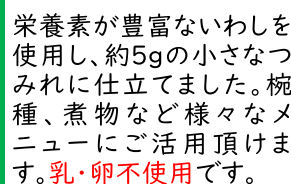
規格 20g



調理法 茹でる・油で揚げる

22 東洋水産 肉入りワンタン

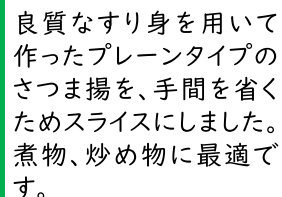
規格 500g



調理法 煮る

23 大冷 NKRいわしつみれ(小粒)

規格	1 kg
----	------



調理法	加熱
-----	----

24 キッコマンソイフーズ すこやかカットさつま揚げ

規格 1 kg

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	レチノール ug	カロテン ug	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	水溶性 g	不溶性 g		
19	メンチカツ	192	6.2	4.0	7.4	20.3	1.6	387	217	20	23	90	0.9	1.3	3	4	3		0.29	0.09	2	1.5	1.0
＜具＞ 豚挽肉 34.91 玉ねぎ 19.64 大豆たん白 6.54 パン粉 6.54 砂糖 1.96 ウスターソース 0.87 食塩 0.55 トマトケチャップ 0.44 おろし生姜 0.26 白コショウ 0.09 おろしにんにく 0.07 ＜衣＞ パッタ液 15.63 パン粉 12.50 アレルギー：豚肉・大豆・小麦																							
20	チキンピカタ カレー味	214	12.9	11.6	14.5	1.9	331	178.7	189.0	114.0	114.5	2.3	0.4	18.5	1.9	19.3	1.3	0.1	0.1	1.3	0.2	0.3	0.8
鶏肉(国産) 44.016 パン粉 3.199 ドロマイト 0.691 でん粉 0.624 砂糖 0.565 食塩 0.502 チキンエキス 0.410 カレー味 0.082 香辛料 0.059 粉末卵白 0.029 粉末状植物性たん白 0.008 植物油脂 0.000 衣 (鶏卵 7.550 小麦粉 6.333 パン粉 3.342 植物油脂 2.401 玉ネギエキス 0.592 食塩 0.070) 揚げ油(なたね油・パーム油) 4.762 加工でん粉 3.001 トレハロース 0.435 膨張剤 0.114 クチナシ色素 0.052 増粘剤(キサンタン) 0.035 重曹 0.031 ピロリン酸鉄 0.007 加水・キャリアーオーバー等 21.090 アレルギー：鶏肉・小麦・卵																							
21	国産野菜の豆腐ナゲット	165	8.2	8.2	14.6	1.4	370	110	30	36	95	1.0	0.4	0	430	36	1.1	0.05	0.03	3	1.1	0.9	
玉ねぎ 10.7 枝豆 6.4 人参 4.3 豆腐 12.8 <衣>(コーンフラワー 4.9 小麦粉 3.5 でん粉 1.6 食塩 0.3 粉末しゅようゆ 0.2 香辛料φ) 粉末状大豆たん白 6.4 植物油脂 6.4 砂糖 1.6 香辛料 0.5 酵母エキス 0.4 醤油 0.3 食塩 0.1 揚げ油(植物油脂) - 加工でん粉 1.8 ベーキングパウダーφ 豆腐用凝固剤φ 乳化剤φ 着色料(カロチノイド)φ 水 37.8 アレルギー：小麦・大豆																							
22	肉入りワンタン	211	9.3	6.9	27.9	1.5	417	173	13	17	70	0.7	1.0	2	0	2	0.6	0.20	0.09	2	1.2	1.1	
皮(小麦粉・小麦たん白)、食塩、豚肉、オニオンソテー、卵白、醤油、澱粉、コーン油、生姜、ごま油、味噌、香辛料、食塩、調味料(アミノ酸)、かんすい、クチナシ色素 アレルギー：小麦・卵・ごま・大豆・豚肉																							
23	NKRIわしつみれ(小粒)	146	12.6	6.0	9.5	2.5	750	175	38	20	143	0.8	0.7	6	0	6	0.8	0.02	0.14	0	0.0	0.0	1.9
いわしすり身 33.9 いわし 22.6 たらすり身 11.3 砂糖 2.0 食塩 1.4 たん白加水分解物 1.0 酵母エキス 0.2 加工デンプン 5.1 水 22.5 アレルギー：大豆																							
24	すこやかカットさつま揚げ	125	11	2	14	1	330	80	18	13	94	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0
魚肉 64.5 でん粉10.1 砂糖 2.6 食塩 0.9 ぶどう糖 0.6 水 21.3 揚げ油・菜種 φ アレルギー：なし																							



調理法 ボイル・蒸し

冷凍

調理法	加熱
-----	----

安納芋の
ムース

調理法 自然解凍



調理法	加熱
-----	----

調理法 自然解凍

卵・乳
不使用

調理法	そのまま
-----	------

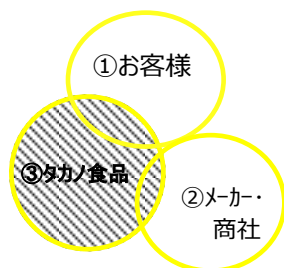
規格 約 35g

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	カテン	ビタミンD	E	B1	B2	C	水溶性	不溶性	
25	焼きそば用蒸し麺	184	4.2		4.7	29.4	0.5	103	38	7	8	26	0.3	0.3	0	0	0	0.7	0.04	0.01	0	0.5	0.6	0.3
	小麦粉(国内製造) 植物油 食塩 かんすい 乳化剤 カラメル色素 クチナン色素 アレルゲン：小麦・大豆																							
26	ダイスカットかぼちゃ	83	2.2		0.3	18.5	0.9	3	430	25	26	46	0.5	0.6	0	3800	310	4.2	0.06	0.09	34	0.9	3.3	0.0
	かぼちゃ100 アレルゲン：なし																							
27	冷凍 カットえのき茸	22	-	2.7	0.2	7.6	0.9	2	340	Tr	15	110	1.1	0.6	0	0	0	0	0.24	0.17	0	0.4	3.5	0
	えのき茸100 アレルゲン：なし																							
28	スイートポテト	269	1.9		7.8	47.7	1.0	13	420	39	22	73	0.9	0.4	27	28	29	0.2	0.11	0.06	25	0.5	1.5	0.03
	加糖さつまいもペースト 83.6 砂糖 5.7 マーガリン 5.7 卵黄 4.8 香料 0.2 着色料(カロチン) Tr アレルゲン：大豆・卵・乳成分																							
29	安納芋のムース	203	1.7		10.6	25.1	0.4	11	12	140	74	3	1.4	Tr	0	0	0	0.9	Tr	Tr	0	0.1	0.0	0.03
	砂糖 15.1 ショートニング 10.0 水あめ 8.0 豆乳 6.1 粉あめ 4.0 さつまいもペースト(安納芋) 2.6 ゼラチン 1.4 ドロマイト(炭酸カルシウムマグネシウム含有物) 0.6 香料 0.4 乳化剤 0.3 着色料(カロチン) 0.2 増粘剤(キサンタン) Tr クエン酸鉄Na Tr 水 51.3 アレルゲン：大豆・ゼラチン																							
30	北海道かぼちゃプリン (豆乳クリーム入り)	151	0.3		5.9	26.4	0.2	26	63	4	4	7	0.1	0.1	0	550	46	1.0	0.01	0.01	5	4.1	0.5	0.07
	かぼちゃペースト 14.6 砂糖 9.4 水飴 5.9 食物繊維(イヌリン) 4.3 ショートニング 4.2 粉あめ 3.3 ぶどう糖果糖液糖 2.5 豆乳加工品 2.5 食塩 Tr ゲル化剤(増粘多糖類) 0.4 香料 0.3 着色料(カラメル) 0.1 乳化剤 Tr 着色料(カロチン) Tr 水 52.5 アレルゲン：大豆・ゼラチン																							

希望は高く 実践は足もとから

----- 学校給食応援団 パート2 -----

昨年の本紙9・10月号は、学校給食が休業した時の体験から ①学給は社会的必要システム ②善意から契約へという2点で応援することを説明させて頂きました。以後、丸1年経過し、学んだ結果「以下の様に考え行なえば、給食食材のパートナーとして自立してお役立ち出来るのではないか」との思いに至りました。



私共の立ち位置は重なり合い○(左図)の③です。

近年、温暖化や国際的貧富の差を改善して持続可能なように開発・発展していかなければと「SDGs」が求められています。こと、食品・食材について、私共日本は自給率約38%(カロリーベース)で現状では諸外国の協力がなければ、国民をやしなうことは出来ません。仲良くするには、国内での生活同様、国外でも相手を尊重し、ルールを守って付き合わなければなりません。

欧米や過去植民地となった国民の心の底にあり「善悪の判断基準」のもと「聖書」です。一方、日本は稲作文化からの「和」を大切に神・仏・需の混合の精神です。

さてSDGsということをご共通言語として、世界協力する時に私共食材屋(学給はじめ給食業界)では何が出来、何に力を入れていったら世界と繋がっていくのでしょうか？

SDGs (Sustainable Development Goals = 持続可能な開発のための目標)とはご存知の通り、国連が試行錯誤の結果定めた2030年迄に達成したい17の目標と目標を達成するための169のターゲットを掲げ、先進国も中開発国も低開発国も成長発展のための開発を地球が継続する形で行いましょう。合わせて、社会的制度も進化させ地球規模で(空・海・陸で)幸福度を進歩させましょうという活動目標です。例えば、タカノ食品でも目標12「つくる責任つかう責任」の12-3「生産・サプライチェーンにおける食品ロスを減少」で発注のしすぎや在庫管理不足による賞味期限切れでの廃棄をへらすために「販売仕入管理」システム導入や特価販売、又「こども食堂」さんへの寄附など行っておりますが、根本のところでは ① お客様 ② メーカー・商社さん ③ 私共業者の三者が協力して取り組んで行くことと考えます。その意味でスタートとして三者の「ニーズ」を改めて考えて見ました。手前味噌とは思いますが、正誤のご意見を頂けたらありがたく存じます。

お客様

- ①安心安全な食品の提供
- ②食物アレルギーに配慮した食品の選別納入
- ③減塩・鉄分・食物繊維・Caの強化食品
- ④行事食・郷土食etc.変化した給食形態対応食品
- ⑤地場産物活用素材や加工品の共同開発
- ⑥食育支援のひとつ、食品生産・加工品の現場が子供達に身近になる取り組み活動



タカノ食品 食材納入業者

- ①学給栄養摂取基準内の食品・食材を見積り通り選び、仕分け、約束通りの時間に約束通りの安全な納品方法で納品口に納品する。
- ②望まれる食品とは上記お客様の①・②・③・④・⑤である。(プラスα 事としての食育サービス提供)
- ③「受注書式」の定型化(出来たら県単位)
- ④三者尊重による合意の上の「受注変更」(最低限は「取引契約書」の作成)
- ⑤給食用食品流通の合理化に協力頂き、三者とも無駄が除かれ生産性(快適さ)が上がる
- ⑥従業員も会社も物心両面で豊になり、さらに国民生活向上に寄与

メーカー・商社

- ①(低温)食品の設備・開発流通の改善を計ることにより食糧資源の有効利用と流通合理化をすすめ、国民(学給)消費生活の安定と向上に資すること、食文化の向上を図っていく。
- ②学給食品メーカー協会(高品質商品開発を行い食材提供する中で ④栄養士サポート ⑤食育の推進会わせ ⑥業界の発展) の考え方



つづく...