

10月のオススメ食材のご案内



さば竜田揚げ35
875g
食べやすい大きさのさば竜田揚げです。25枚



舞茸ソース焼ハンバーグ
145g
旬の食材舞茸の香りが楽しめます。ポイリング



ピーナツ和えの素
500g
茹でた野菜などと和えるだけ。面倒なピーナツ擦



舞茸と小松菜のナムル
900g
舞茸の風味と小松菜の食感、ナムル風味が絶



**おくらと姫竹の和え物
柚子風味**
950g
柚子の香りが好評です。



きのこ狩り
1.2kg
きのこがたっぷり入った炊き込みご飯の素。2升



银杏水煮M
7号缶
秋の風物詩。煮物に入れたり串に刺して焼いた



四季の葛饅頭(小豆)
22g × 20
半透明の葛饅頭に小豆餡が入っています。自然

秋の行楽弁当向け オススメ商材



照焼きチキン(もも)
700g(60g × 10+タレ)
ジューシーな鶏もも肉を使った照焼きチキンです。



骨なし特選赤魚西京焼
30g × 10
骨なしタイプで食べやすい赤魚西京焼きです。ポイリングパック。



太巻寿司
28g × 12
カット済みの太巻き寿司。時間の無い時に重宝。



錦糸五目焼売
20g × 10
彩り華やかな錦糸焼売でメニューが映えます。



つくね串(2個串)
23g × 20本
お弁当の定番品。幅広く支持されています。ポイル調理。



ミニ二色巻
15g × 50
二色の彩の一口サイズの揚巻です。お好みの出汁で煮込み調理。



花笠肉詰め椎茸
22g × 50
切り込みの細工を施した肉詰め椎茸。お好み



越前玉子巻
50g × 10
カニカマを玉子で巻いた綺麗な一品。ポイリング

ハロウィン用かぼちゃ商材特集



やわらかかぼちゃシューマイ
15g × 50
蒸し調理



やわらかかぼちゃと挽肉の重ね蒸
300g
蒸し調理



国産かぼちゃと挽肉のフライ
60g
揚げ調理



小さなかぼちゃグラタン
35g × 6
オープン調理



フランススイーツ パンプキンマフィン
25g
自然解凍



国産かぼちゃと豆のコーキ
1kg
加熱調理(煮)



パンプキンポタージュ
1kg (約65人分)
お湯などに溶かす

おいしい
よ!!



人気商品 復活しました!!

お客様よりご好評をいただいております「OBFのだ 骨抜きさんま」、昨年の震災で工場が全壊し販売休止となっておりましたが、この度ようやく販売再開する事ができました。特許製法により身を開かずに骨の90%を取り除く事ができるため、身の傷みを大幅に軽減させて美味しく骨の心配の少ないさんまをご提供させていただく事ができます。今後とも変わらぬご愛顧をお願いいたします。



1本ものタイプ
・10尾袋入り
・50尾箱入り



開きタイプ
・10枚袋入り

お問合せ先：(株)ヤマイン給食課
TEL:017-764-2703 FAX:017-764-2711担当

新商品PICK UP!!

大冷の「骨までクック」シリーズ(ホイリンクパック)のご紹介です。

特徴
レトルト処理による柔らか食感
特徴
骨ごと食べるので骨なし商材に比べてCa摂取量UP
特徴
衣を付けて揚げる、味を付け直す等の二次加工可能

見た目も大きく見え、価格もお手頃です！是非お試し下さい！



焼きさば 50g × 5



焼きさんま 40g × 10



焼きにしん 50g × 5



焼き銀鮭 50g × 5

10月の主な行事

10月2日：豆腐の日
10月4日：いわしの日
10月8日：体育の日
10月10日：マグロの日
10月13日：さつまいもの日
10月15日：きのこの日
10月30日：卵かけご飯の日
10月31日：ハロウィン