

## 11月のオススメ食材のご案内



**鶏ごぼう焼**  
25g × 20  
鶏挽肉とごぼうを甘辛ダレで焼いております。ポイルパック品。



**蓮根肉挟み 打粉付**  
35g × 30  
素揚げや天ぷら衣を付けて揚げ調理にてご使用下さい。



**子持ちししゃもの磯辺フリッター**  
20g × 40  
磯辺風味が食欲をそそります。揚げ調理。



**かにとくわいのふわふわしんじょ**  
20g × 42+タレ300g  
しんじょは揚げか蒸し、タレはポイルパックです。



**京風たまご ねぎ入り**  
300g  
彩り綺麗な卵巻き。12カット済み。ポイルパック品。



**ホウレン草の胡麻和え**  
500g  
胡麻とだしの風味豊かな胡麻和えです。自然解凍にて。



**春菊とエリンギの白胡麻和え**  
500g  
食感の良い素材を併せました。自然解凍。



**お米de国産みかんタルト**  
35g  
小麦、乳、卵不使用。自然解凍にて。

## 寿司の日 行事向け食材のご案内



**本ちらし**  
1.2kg  
ちらし寿司のベースとしてお使い下さい。2升分のお米に混ぜて炊き込むだけ。



**白がり**  
1kg  
付け合せの定番品。和え物のベースにするのもお勧めです。即使用可。



**バナメイサラダエビ**  
1kg(100尾程度)  
尾付剥きポイルエビです。自然解凍でお召し上がりいただけます。



**NIGICOシーフードミックス**  
500g  
自然解凍でご利用いただけます。エビ、イカ、あさり入り。



**とび丸くん**  
500g  
ぷちぷちした食感が好評のとびうお卵加工品です。自然解凍にて。



**錦糸卵 細切り**  
500g  
細切りタイプで上品さが際立ちます。ポイリングパック品。



**桜でんぶ**  
1kg  
彩りに欠かせない食材です。業務用でお買い得。開封後即使用可。



**焼ききざみのり**  
100g  
米飯、麺等様々なメニューで活躍します。開封後即使用可。

～季節商材 お取り寄せ便～

普段はあまり目にする事のない割烹、仕出し、ホテル向け季節商材を厳選してご紹介します。



**華いとよりだい**

1kg

赤、白、黄色、緑と彩り鮮やかな和惣菜です。自然解凍にてご使用いただけます。



**吹き寄せ万頭【梅】**

約60g × 11

すり身と卵白を使用したふわふわ生地にも梅の彩りを施しました。蒸し調理にてご使用下さい。



**西陣巻**

150g × 2

和製ロールキャベツ。好きな大きさにカットしてご使用下さい。加熱調理にて。



**越前茶巾**

約30g × 20

白いすり身の茶巾にカニカマの赤が透けて見えます。蒸し物や椀種に。加熱調理にて。



**氷室金柑**

約15g × 15

半透明の葛の中に、金柑をあしらった甘味を閉じ込めました。室温にて自然解凍をお願いします。



**あんきもとうふ**

約550g

好きな大きさにカットしてご使用下さい。自然解凍。

**冬にオススメ！鍋関連商材**



鍋大陸 チゲ味噌鍋  
1180g  
5倍希釈  
(本品1:水4)

鍋大陸 地鶏塩ちゃんこ  
1180g  
11倍希釈  
(本品1:水10)



冷凍牡蠣L  
1kg  
加熱調理用  
(生食不可)  
約40個

栄養強化豆腐  
(カルマグ鉄)  
1kg  
加熱調理用  
1個約3g



たら角切  
1kg  
加熱調理用  
2cm角

えび入り団子  
1kg  
加熱調理用  
約100個  
えび40%

**今月のオススメ品 肉の置き換え食品～まめプラス～**

大豆蛋白を使用した加工食品です。水または調味液で戻した後、通常の食材のようにご使用いただけます。高蛋白で低脂肪、ノンコレステロール！是非お試しください。



まめプラスB 1kg(戻時重量4倍)  
唐揚げや炒め物等に

まめプラスM 1kg(戻時重量3.5倍)  
キーマカレーや麻婆豆腐等に

**11月の主な行事**

- 1日：寿司の日
- 3日：文化の日
- 5日：りんごの日
- 7日：鍋の日
- 11日：鮭の日
- 15日：昆布の日
- 17日：れんこんの日
- 20日：ピザの日
- 23日：牡蠣の日

お問合せ先：(株)ヤマイン給食課

TEL:017-764-2703 FAX:017-764-2711 担当