

新規物資商品のご案内

新規の一部
を紹介



バニラババロアの素



【商品の特徴】熱湯と冷たい牛乳を使い、冷やして固めるだけで、バニラババロアが作れます。

【調理方法】①水500mLを火にかけ、沸騰したら火を消し、ババロアの素1袋(375g)をよく溶かします。②冷たい牛乳1Lを加え、1~2分間泡立てます。③カップに注ぎ分け、冷蔵庫で約2時間冷やし固めます。

※ババロアは必ず冷蔵庫で冷やし固めてください。また、一度固まったババロアを常温で放置しますと、溶けだしますのでご注意ください。

※冷蔵時間が長くなりますと、食感が多少固くなりますのでご注意ください。

規格：375g 常温配送（大島食品工業）



抹茶ババロアの素



【商品の特徴】熱湯と冷たい牛乳を使い、冷やして固めるだけで、抹茶ババロアが作れます。

【調理方法】①水500mLを火にかけ、沸騰したら火を消し、ババロアの素1袋(375g)をよく溶かします。②冷たい牛乳1Lを加え、よく混ぜあわせませます。③カップに注ぎ分け、冷蔵庫で約2時間冷やし固めます。

※ババロアは必ず冷蔵庫で冷やし固めてください。また、一度固まったババロアを常温で放置しますと、溶けだしますのでご注意ください。

※冷蔵時間が長くなりますと、食感が多少固くなりますのでご注意ください。

規格：375g 常温配送（大島食品工業）



日食オーツ



オーツ麦の皮を剥き、引き割ったものを蒸して薄く圧扁したもの。
オーツ麦100%。豊富な食物繊維（精白米の約19倍、玄米の約3.0倍）
※日本食品標準成分表2020年版（八訂）より

規格：1kg/袋 常温配送（東亜商事）



山梨県産 玄米だんご



規格：1kg/袋 冷凍配送

大反響サンプル依頼殺到

山梨県産玄米を100%使用して作った玄米のお団子です。

【調理方法】凍ったままの、まるごと玄米を沸騰したスープなどに入れて煮込んで完成です。学校給食では、圧倒的に団子汁でご利用を頂いております。

スイーツのアレンジメニューとして、お湯で湯戻しをして、きな粉やあんこをトッピングした団子スイーツも学校給食で多数ご利用を頂いております。

[給食会HPへアクセス→](#)

海苔のパッケージデザインお知らせ欄から見れます。



サンプル等お問い合わせ

公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778

5月6月 おすすめ商品のご案内

山菜ミックス水煮 (国産)



わらび・ミズナ・えのき・山ウド・なめこ・たけのこの山菜ミックスです。安心の国産品です。

アムズ
規格：1kg (常温配送)

カツオ柔らかフライ (鉄分強化)



かつお特有の臭みや固さを解消する為、特製の調味液に漬け込んでおります。バターミックスは、鉄分強化しているものを使用しております。

ピアット
規格：40g・50g×10ヶ (冷凍配送)

わかめご飯の素 (減塩タイプ)



かつお節調味料で旨味を増し、わかめの使用量も増やしたことで、塩分を控えてもわかめの風味をしっかりと感じる、おいしいわかめご飯の素に仕上げました。

規格：200g/袋 常温配送 (アルファー食品)

黒豆きなこクリーム



国産黒大豆 (北海道産) を使用し、きなこの風味を生かした香ばしく味わい深いパン用スプレッドです。

規格：10g/40ヶ/袋 常温配送 (丸和油脂)

ユニットカップ



1シートに60ccカップが20個連結されています。連結部分はミシン目が入っており、手で簡単に切り離せます。

規格：20個×25枚/袋 (500個) (大島食品工業)

60ccカップ



材質はポリスチレンです。耐熱温度85℃

規格：50個/袋 (大島食品工業)

給食会HPへアクセス→
海苔のパッケージデザインお知らせ欄から見れます。



サンプル等お問い合わせ
公益財団法人 山梨県学校給食会
055-226-7778