

# 令和2年度 9月～12月 重点商品のご案内

下記商品の期間特売を企画いたしましたので、是非ご利用いただけますようご案内申し上げます。

(公財)茨城県学校給食会

価格につきましては、学校給食会までお問い合わせください

## 1. ローズポークキャベツメンチカツ

(高久)



茨城県産の銘柄ローズポークと国産のキャベツをたっぷり使用したメンチかつです。

規格 40g 50g

## 2. 白身魚のレモンペッパーフライ

(オース)



ホキに、こしょう・ガーリック・オニオンなどのスパイスを利かせ、レモンのさわやかな風味で食べられるフライです。

規格 40g 50g

## 3. ミニアメリカンドッグ

(日本水産)



白身魚と植物性素材が主原料のおさかなソーを使用。食べやすいひとくちサイズで、乳・卵不使用です。

規格 約13g

## 4. フィッシュボーション

(日本水産)



すけそうだらのフィレを積み重ね角型に加工しました。骨・皮なしでバーガー・サンドイッチにも最適です。

規格 50g 60g

## 5. さつまいも天ぷら

(イセ食品)

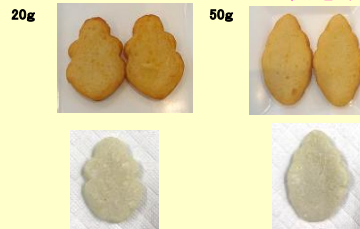


茨城県産のさつまいも(紅あずま)を使用した天ぷらです。乳、卵を使用しておりません。

規格 30～35g 40～45g

## 6. やさしい海の木の葉揚げ・白木の葉揚げ

(スズヒロシーフーズ)



やさしい海のシリーズ化した、木の葉揚げです。

規格 20g 50g

## 7. チキン照焼パティ

(マルイ食品)



国産若鶏と生玉ねぎを使用し、程よい食感に仕上げました。鉄強化もしており、ご飯にもパンにも合います。

規格 50g×10pk 60g×10pk

## 8. 子持ちシシャモカリカリフライ

(ハートフーズ21)



ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。アレルギー27品目フリーのししゃもフライです。

規格 40尾

## 9. いかフリッター(オキアミ入り)

(カセイ食品)



衣に沖あみのむき身とアオサを入れた、フリッターです。冷めてもふっくらとした食感をお楽しみ頂けます。

規格 約20g

## 10. レパー入チキンちぎり揚・タレ付

(カセイ食品)



5種類の野菜とレパーを入れたつくねです。

規格 1kg(30g×30個)

## 11. だまこもち(茨城県産米使用)約10g

(岩手阿部製粉)



茨城県産うるち米を原料としただまこ餅です。一口サイズに丸くしております。

規格 40個入袋

## 12. 五目玉子焼

(三和玉店)



国産のごぼう、にんじん、れんこん(茨城産)、たけのこ、しいたけを使用した玉子焼です。

規格 50g×10pk 62.5g×8pk

## 13. にらまんじゅう(トレー・バラ)

(隆峯)



国産の豚肉とにらを使い餃子風味に仕上げました。米油を使用してアレルギーを減らした商品です。

規格 トレー25g ・バラ30g

## 14. 蒸しレッドキドニードライパック

(天狗缶詰)



アメリカ産レッドキドニーをドライパック袋詰にしました。蒸してあるので、ふっくらした食味です。

規格 1kg

## 15. ブロックゼリー・マスカット

(大島食品)



さわやかな風味のマスカットゼリーです。アレルギー27品目不使用で仕上げました。

規格 2kg 常温品

## 16. 大学いものたれ(黒糖入り)

(日本食研)



黒糖風味のkokのある甘さの大学いものたれです。時間が経ってもたれ落ちせず、照り艶が続きます。

規格 1kg