

# 1 月 度 献 立 商 品 の ご 案 内

紅 食 株 式 有 限 公 司

0248-76-8121

1982年、全国学校栄養士協議会で1月22日の給食メニューをカレーにすることを決め全国の小中学校で一斉にカレー給食を実施しました。

**カレーの日**



ハウス) 香味焙煎カレー  
(約 40 ~ 45 人分)  
1kg



味の素) カレーギョーザ  
約 20g



宝幸) 三角カレー巻  
18g



味の素) フリーカットケーキ  
いちご 320g



フレック) ストロベリームース  
約 45g



フレック) チョウコレートムース  
約 45g

ケーキ・いちごの日  
「いちごの日」 1月5日、および1月15日  
「いいいちご」と語呂合わせ!  
1月6日、1879年上野の風月堂が日本初のケーキの宣伝をした日。

もう一品どうぞ!!

**中華まんの日**

1月25日の寒い日に中華まんを食べて暖まっておとうと制定!!

- ニルイ) 肉まん 73g
- あんまん 73g
- アクリ) ピザまん 95g



宝幸) 本わかさぎ天ぷら  
1kg (約 100 尾)



日本水産) えびの包み揚げ  
30g



大冷) 若どり八幡巻  
230g

煮物料理の具材に!!!



味の素) 五目巾着  
25g



極洋) 日給連  
昆布ロール  
えび 約 15g  
いか 約 15g



大冷) 花型にんじん  
500g



ヤヨイ) 日給連  
玉子と豆腐の  
しんじょ  
35g



不二製油) 日給連  
ポーク信田巻  
17g



ニシオワズ) 日給連  
こめっ粉  
まんじゅう  
30g



大冷) 六角里いも  
500g



不二製油) 日給連  
湯葉ワンタン  
15g

ヤマサ) かつお一番だしつゆ 1.8  
味の素) ほんだしかつおだし 1kg

# 治療食のご案内



(江崎グリコ)  
 たんぱく調整ビスコ (2個×16)  
 たんぱく調整チョコレート (1枚×16)  
 たんぱく調整エネルギーブレッド (5本×8袋)  
 たんぱく調整えび風味スナック (20g×6袋)  
 たんぱく調整醤油せんべい (4枚×8袋)  
 たんぱく調整柿の種 (22.2g×6袋)

ビスコ			チョコレート			エネルギーブレッド			醤油せんべい			えび風味スナック			柿の種				
エネルギー	50	カルシウム	1.8	エネルギー	50	カルシウム	1.4	エネルギー	100	カルシウム	6.1	エネルギー	50	カルシウム	6.8	エネルギー	100	カルシウム	1
水分	0.25	たんぱく質	0.7	水分	0.13	たんぱく質	2.7	水分	0.62	たんぱく質	1.1	水分	0.27	たんぱく質	1	水分	0.54	たんぱく質	2
たんぱく質	0.2	リン	0.3	たんぱく質	0.1	リン	0.3	たんぱく質	0.17	リン	0.3	たんぱく質	0.2	リン	0.3	たんぱく質	0.3	リン	0.3
脂質	2.8	炭水化物	0.06	脂質	3.4	炭水化物	0.1	脂質	4.8	炭水化物	0.12	脂質	2.1	炭水化物	0.07	脂質	4.5	炭水化物	0.14
炭水化物	7.3	食物繊維	0.01	炭水化物	4.5	食物繊維	0.04	炭水化物	13.9	食物繊維	0.04	炭水化物	7.8	食物繊維	0.07	炭水化物	14.7	食物繊維	0.06
ナトリウム	11	食塩相当量	0.07	ナトリウム	1	食塩相当量	0.13	ナトリウム	17	食塩相当量	0.14	ナトリウム	11	食塩相当量	0.08	ナトリウム	19	食塩相当量	0.22
カリウム	4	食塩相当量	0.03	カリウム	5	食塩相当量	7	カリウム	6	食塩相当量	0.05	カリウム	4	食塩相当量	0.03	カリウム	10	食塩相当量	0.05

たんぱく調整 (カロリーアップ・たんぱく質 0mg)  
 H + B) 粉飴ムース 63g

たんぱく調整  
 (たんぱく質 0.9g)  
 (食塩相当量 0.9g)  
 (熱量 49kCal)



マルサンアイ  
 即席みそ汁  
 3種類×4

大豆 1食あたり	
エネルギー	49
たんぱく質	0.9
脂質	0.6
炭水化物	10.1
ナトリウム	354
カリウム	27
リン	14
食塩相当量	0.9

低カロリーデザート  
 (ヘルシーフード) 低カロリーデザート

65g

1食 65gあたり		1食 65gあたり	
エネルギー	26	カルシウム	20
水分	54.4	たんぱく質	16
たんぱく質	0.4	リン	12
脂質	0.2	炭水化物	0
炭水化物	9.9	食物繊維	0.3
ナトリウム	10	食塩相当量	0



やわらか食  
 フードケ) ふっくら白がゆ  
 200g × 20

栄養強化

必要分だけ「適切なかわらかさ」でオーダーメイド 栄養強化食品 (糖質・鉄・銅・VA・VC)



1食 50gあたり	
エネルギー	80
たんぱく質	1.1
たんぱく質	0.6
脂質	0.2
炭水化物	27.7
ナトリウム	281
カリウム	281
リン	11
食塩相当量	0.2

500g

(カルシウム 470mg・亜鉛 5mg) 配合



南瓜			栗			胡麻					
エネルギー	58	カルシウム	0.2	エネルギー	64	カルシウム	0.1	エネルギー	60	カルシウム	0.2
水分	39.8	たんぱく質	1.8	水分	37.6	たんぱく質	0.1	水分	37.3	たんぱく質	0.5
たんぱく質	0.2	リン	0.02	たんぱく質	1.7	リン	0.01	たんぱく質	2.2	リン	0.02
脂質	0.2	炭水化物	0.07	脂質	0.2	炭水化物	0.07	脂質	1.5	炭水化物	0.06
炭水化物	11.9	食物繊維	0.2	炭水化物	13.9	食物繊維	0.1	炭水化物	12.3	食物繊維	0.1
ナトリウム	23	食塩相当量	0.1	ナトリウム	26	食塩相当量	0.1	ナトリウム	27	食塩相当量	0.1
カリウム	113	食塩相当量	0.23	カリウム	78	食塩相当量	0.18	カリウム	90	食塩相当量	0.2
リン	470	食塩相当量	0.1	リン	470	食塩相当量	0.4	リン	470	食塩相当量	0.6
食塩相当量	28	食塩相当量	0.1	食塩相当量	21	食塩相当量	0.1	食塩相当量	29	食塩相当量	0.1

カルシウム強化

小豆			紫芋				
エネルギー	50	カルシウム	0.2	エネルギー	55	カルシウム	0.1
水分	38.7	たんぱく質	0.5	水分	39.6	たんぱく質	0.5
たんぱく質	2.1	リン	0.01	たんぱく質	1.8	リン	0.02
脂質	0.2	炭水化物	0.07	脂質	0.2	炭水化物	0.07
炭水化物	12.5	食物繊維	0.1	炭水化物	11.8	食物繊維	0.1
ナトリウム	25	食塩相当量	0.1	ナトリウム	27	食塩相当量	0.1
カリウム	78	食塩相当量	0.18	カリウム	94	食塩相当量	0.18
リン	470	食塩相当量	0.6	リン	470	食塩相当量	0.4
食塩相当量	23	食塩相当量	0.1	食塩相当量	23	食塩相当量	0.1