



3・4月分商品案内

商品一覧



大人気!

アレルギーフリー

ミニ桜餅

メーカー名：(株)港製菓
規格：30g

注文締切：2月9日(火)
北海道産の小豆で作った自家製のこしあんを使用し、新潟産のもち米で包んだ、淡いピンク色の桜餅です。



大人気!

アレルギーフリー

桜もち

メーカー名：(株)I食品(株)
規格：45g

注文締切：2月9日(火)
北海道産のもち米を使用し食感を生かした、こしあんタイプの商品です。国産の桜葉を使用しています。



NEW

ひなまつり 子つぶ大福

メーカー名：野口食品(株)
規格：30g

注文締切：2月9日(火)
ピンクはこしあんを、緑(よもぎ生地)はつぶあんを、白は白あんを包んだ、一口サイズの大福です。ひなまつり用にパッケージしました。



アレルギーフリー

ひなあられ

メーカー名：(株)アックス
規格：6g

注文締切：1月29日(金)
日本産のうるち米を使用しました。

メーカー名：(株)内山藤三郎商店
規格：8g

注文締切：1月22日(金)
タイ産のもち米を使用しました。



大人気!

焼き桜餅

メーカー名：(株)菜花堂
規格：30g

注文締切

3月分：2月9日(火)

4月分：3月9日(火)

北海道産の小麦粉を使用し、もちりとした食感の生地です。北海道産の小豆で作った、こしあんを使用しています。



小麦を不使用

ひし餅

メーカー名：(株)I食品(株)
規格：35g

注文締切：2月9日(火)
ピンク・白・もち草を使用した緑のひし餅を、かわいいピロー包装で包みました。



アレルギーフリー

ひしもち

メーカー名：(株)港製菓(株)
規格：30g

注文締切：2月9日(火)
国産の上新粉を使用したひし餅です。緑の部分は国産のよもぎを使用しています。



アレルギーフリー

すだちゼリー

メーカー名：(株)エリア・ロイル
規格：40g

注文締切：2月9日(火)
徳島県産の特産物である「すだち」の果汁を使用したさわやかな「香り」と「甘酸っぱさ」が心地良いゼリーです。

商品一覧

			
<p>ひなまつり 3色スイーツ</p> <p>メーカー名: トーニチ(株) 規格: 55g</p> <p>注文締切: 2月3日(水)</p> <p>下からメロン、ピーチ、いちごの3色ゼリーでひし餅をイメージしたゼリーです。鉄分を強化しています。</p>	<p>ひなまつり ももゼリー</p> <p>メーカー名: トーニチ(株) 規格: 40g</p> <p>注文締切: 2月3日(水)</p> <p>ももの花をイメージした淡いピンク色のゼリーです。鉄分を強化しています。</p>	<p>紅白大福</p> <p>メーカー名: 岩手阿部製粉(株) 規格: 80g × 2</p> <p>注文締切: 2月9日(火)</p> <p>化粧箱入りの大福でつぶあんを使用しています。のし書きの対応もお受けします。</p>	<p>紅白大福</p> <p>メーカー名: (株)野口食品 規格: 20g</p> <p>注文締切</p> <p>3月分: 2月9日(火) 4月分: 3月19日(金)</p> <p>こしあん和白あんのミニ大福です。包装は桜柄です。</p>
 <p>アレルギーフリー</p>		 <p>乳・卵・小麦を不使用</p>	
<p>お祝いデザート いちごのジュレ さくらのジュレ</p> <p>メーカー名: トーニチ(株) 規格: 各 50g</p> <p>注文締切</p> <p>3月分: 2月3日(水) 4月分: 3月5日(金)</p> <p>とちおとめ果汁とクランベリー果汁を使用した、いちごゼリーと、桜のフレーバーを使用したゼリーです。両商品とも鉄分を強化しています。</p>	<p>お祝いケーキ ストロベリー チョコレート</p> <p>メーカー名: トーニチ(株) 規格: 30g</p> <p>注文締切</p> <p>3月分: 2月3日(水) 4月分: 3月5日(金)</p> <p>柔らかなスポンジとシャンティ、ココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、上面は果肉入りのストロベリーナパージュ、削りチョコをトッピングしました。</p>	<p>お祝いケーキ 米粉と豆乳いちご 米粉と豆乳チョコ</p> <p>メーカー名: トーニチ(株) 規格: 30g</p> <p>注文締切</p> <p>3月分: 2月3日(水) 4月分: 3月5日(金)</p> <p>米粉と豆乳を使用したストロベリーケーキとチョコレートケーキです。上面には苺のフレーク、ココアパウダーを半面にかけています。</p>	<p>お祝いケーキ 純生ロール(ホワイト)</p> <p>メーカー名: トーニチ(株) 規格: 30g</p> <p>注文締切</p> <p>3月分: 2月3日(水) 4月分: 3月5日(金)</p> <p>ふんわり柔らかなスポンジで乳脂42%の純生クリームを使用したシャンティを巻き込み、ラズベリーソースと粉糖をトッピングして仕上げました。</p>

- ・締切日を過ぎてからのご注文については、対応できかねる場合があります。ご注意ください。
- ・サンプルをご希望の場合はお気軽にお申し付けください。
- ・詳しい栄養成分や特定原材料の有無等については規格書をご覧ください。給食会にお問い合わせください。

公益財団法人千葉県学校給食会

TEL: 043-242-8621 FAX: 043-247-4901