5月行事 こどもの日

柏の葉は、神様のお供え物を盛る器として使われ、新聖な木とされていました。柏の木は寒 い冬を乗り越え、次の新芽が出るまでは葉を落とさないことから、子孫繁栄(こどもが無事 に育つ)を願う縁起物として、こどもの日に柏餅を食べるようになりました。

2018年 こどもの日 行事食 当社取扱商品のご紹介



アレルギー物質 27 品目 不使用の柏餅です。



規格:30g×40個×5箱

行事食レシピ 中華おこわ(あさり入り)

炒める作業がないので、簡単にできるおこわです。こどもの日の献立にどうぞ。



献立栄養価	(1人分)

エネルギー(kcal)	298
たんぱく質(g)	10.4
脂質(g)	4.3
ナトリウム(mg)	607
カルシウム(mg)	104
鉄(mg)	1.8
マグネシウム(mg)	34

亜鉛(mg)	1.4
ビタミンA(μgRE)	69
ビタミンB1(mg)	0.35
ビタミンB2(mg)	0.12
ビタミンC(mg)	5
食物繊維(g)	1.6
食塩相当量(g)	1.3

材料(1人分)

- ・ 学校給食用カルシウム米 (1g)
- SNF おいしいあさり(5g)
- スクール糸かまぼこ(ほぐし)(7g)
- ·精白米(40g)
- もち米(30g)
- ・中華スープ(希釈後)(79g) ※乾物の戻し汁も加え、希釈する
- 焼き豚(20g)
- たけのこ水煮(10g)
- にんじん (10g)
- きくらげ(0.5g)
- 乾燥しいたけスライス(1g)
- ・干しえび(0.5g)
- ★しょうゆ (3g)
- ★みりん(3g)
- ·★白こしょう(0.03g)
- ごま油(2g)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

<u>つくり</u>方

《下準備》

焼き豚、たけのこ、にんじんは色紙切りにし、きく らげは水に戻して刻む。

乾燥しいたけ、干しえびは水に戻し、大きめのえび はカットしておく。

乾物の戻し汁は中華スープに加える。

- ①スクール糸かまぼこ、おいしいあさりはボイルし て解凍し、糸かまぼこは、ほぐしておく。
- ②ごま油で焼き豚、たけのこ、にんじん、きくらげ を炒める。
- ③洗米した米、学校給食用カルシウム米に★印の調 味料、希釈した中華スープ、おいしいあさりを汁ご と加え、足りない場合は水分調整をする。
- ④③に具を加え、炊飯する。
- ⑤米が炊きあがったら糸かまぼこを加えて混ぜる。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧下さい

SN食品



