



# 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、神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。

## ★ 2026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 28 品目  
不使用の柏餅です。



### ミニ柏餅 (Ca・Fe)



規格：(30g×40個)×5箱/外箱

### 柏餅



規格：30g×40個×3袋/箱×2合

## 行事食レシピ こいのぼりケーキ

いちごジャムを入れたスチームケーキです。そのままでもおいしく召し上がれます。今回は飾り付けに黒豆・いちごを使用しましたが、缶詰のフルーツ等好みの食材を使用してください。ぜひ子どもたちに盛り付けを楽しんでもらってください。



### 献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)	130	亜鉛(mg)	0.1
たんぱく質(g)	2.1	ビタミンA(μgRE)	18
脂質(g)	2.5	ビタミンB1(mg)	0.03
ナトリウム(mg)	70	ビタミンB2(mg)	0.01
カルシウム(mg)	34	ビタミンC(mg)	7
鉄(mg)	0.2	食物繊維(g)	0.9
マグネシウム(mg)	6	食塩相当量(g)	0.2

### 材料 (1人分)

- ・ [白花豆&白いんげん豆ペースト](#) (2g)
  - ・ 小麦粉(20g)
  - ・ ベーキングパウダー(1g)
  - ・ 砂糖(6g)
  - ・ 水(20g)
  - ・ いちごジャム(4g)
  - ・ いちご(10g)
  - ・ ホイップクリーム(5g)
  - ・ 蒸し黒豆(1g)
- (※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

### つくり方

- ①小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ②①に砂糖を入れ混ぜ、水を入れてさらに混ぜる。
- ③②の生地を約 10g 別のボールに取り、白花豆&白いんげん豆ペースト、いちごジャムを混ぜる。
- ④②をバットに流し入れる。③を上に入れ、竹串等でマール模様になるよう円を書く。
- ⑤スチコン スチーム 98℃で約 20 分蒸す。(温度、時間は調整してください)
- ⑥こいのぼりの形にカットし、クリーム、黒豆、いちごを盛り付ける。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

