

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	亜鉛(mg)	1.4
たんぱく質(g)	10.4	ビタミンA(μgRE)	69
脂質(g)	4.3	ビタミンB1(mg)	0.35
ナトリウム(mg)	607	ビタミンB2(mg)	0.12
カルシウム(mg)	104	ビタミンC(mg)	5
鉄(mg)	1.8	食物繊維(g)	1.6
マグネシウム(mg)	34	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)
- (※オレンジ色の材料は弊社取扱商品です。)

つくり方

《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、おいしいあさはポイルして解凍し、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をご覧ください

SN食品

検索

