

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。

2020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。

※葉無しもございます。

三二柏餅



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）
- （※青色文字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

