



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。

★ 2025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



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 かつお飯

カツオは「勝男」に通じることから、端午の節句には欠かせない食材です。鹿児島県ではこどもの日と初カツオの時期が重なることから、子どもの健やかな成長を枕崎特産の縁起魚「かつお」にあやかろうと祭りが開催されます。

献立栄養価 (1人分)



エネルギー(kcal)	297	亜鉛(mg)	1.4
たんぱく質(g)	11.4	ビタミンA(μgRE)	3
脂質(g)	1.4	ビタミンB1(mg)	0.11
ナトリウム(mg)	358	ビタミンB2(mg)	0.09
カルシウム(mg)	68	ビタミンC(mg)	0
鉄(mg)	1.3	食物繊維(g)	0.4
マグネシウム(mg)	29	食塩相当量(g)	0.9

材料 (1人分)

- [学校給食用カルシウム米 \(1g\)](#)
 - 精白米 (75g)
 - 水 (90g)
 - かつお角切り (冷凍) (25g)
 - 生姜汁 (0.5g)
 - 薄口醤油 (5g)
 - 酒 (2.5g)
 - ねぎ (適量)
- (※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

作り方

- ① 解凍したかつおを生姜汁、醤油、酒に1時間程つけておく。
- ② 炊飯の際に、カルシウム米と①を汁ごと入れる。(水の分量は調整する)
- ③ 炊き上がったたらお好みで小口切りにしたねぎをかける。

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

