3月行事　卒業

2026年 卒業 行事食　当社取扱商品のご紹介

すだちゼリー

規格：40ｇ×40 個/箱×4 合

「巣立つ鳥」をイメージした
パッケージなので、
卒業の季節にもおすすめです。

お祝い行事食レシピ 豚レバー入り松風焼

松風焼きとは和菓子の「松風」のような見た目をした料理のことです。
肉のすり身やひき肉に調味料や卵などを混ぜて型に入れ、上になる面にけしの実やごまなどを散らし、オーブンで焼いた料理です。本レシピではアレルギーを考慮し、つなぎに卵を使用しておりません。
また一般的に鶏ひき肉のみで作られることが多いようですが、鉄分を豊富に含む豚レバーを加えてアレンジしました。

献立栄養価（1 人分）

エネルギー(kcal)	115	亜鉛(mg)	1.3
たんぱく質(g)	10.0	ビタミン A(μgRE)	1346
脂質(g)	6.0	ビタミン B1(mg)	0.10
ナトリウム(mg)	230	ビタミン B2(mg)	0.43
カルシウム(mg)	48	ビタミン C(mg)	4
鉄(mg)	2.3	食物繊維(g)	0.9
マグネシウム(mg)	32	食塩相当量(g)	0.6

材料（1 人分）

- 全学栄 豚レバーチップ（10g）
- 鶏ひき肉（30g）
- 木綿豆腐（25g）
- たまねぎ（15g）
- にんじん（5g）
- 片栗粉（3g）
- 赤味噌（4g）
- みりん（1.5g）
- 酒（1g）
- 白いりゴマ（1g）

（※青色文字の材料は弊社取扱商品です）

つくり方

① 下準備をする。
・木綿豆腐は水切りしておく。
・たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。
② 豚レバーチップを炒める。
③ すべての材料を混ぜ合わせる。
④ プレートに入れスチコンで焼く。（生地の厚さ 1 ㎝の場合：目安温度 180℃・時間 約 15 分）
⑤ 焼きあがったら切り分ける。

商品・レシピはＳＮ食品研究所ＨＰをご覧下さい

ＳＮ食品　検 索