

(株) 増田禎司商店

TEL : 042-654-2222 FAX : 042-654-5049

e-mail : masudaya@masudaya1965.com

URL : http://www.masudaya1965.com

今回の給食ニュースは、新規取扱商品に始まり、価格が安定している冷凍野菜、裏面には朝食などの人手不足対策として完全調理済み食品の主食品、煮魚シリーズのご紹介です。

新商品のご案内

カルナー クッキングカルシウム S 常温

ホタテ貝殻を特殊処理して抽出したカルシウム添加物。
総合ミネラルもバランスよく含み、水溶性なので吸収率にも優れています。
リンの含有量が微量なことも特徴です。

【使用目安】

- ・米1kgに対し本品10g混ぜて炊飯してください。
- ・汁物、煮物、カレー、1食に対し0.5~1g使用。
- ・その他、揚げ物の衣に混ぜたり、お湯に溶かして飲料にもご利用いただけます。



1kg

ニュートリー 乳カル酵素シリーズ 常温



お米に入れて炊くだけで美味しく、無理なくカルシウム・亜鉛を補えます。使用目安：1食当り約1g。

1kg

乳カル酵素+Zn



お米に入れて炊くだけで美味しく、無理なくカルシウム・亜鉛・ビタミンB1・B2を補えます。使用目安：1食当り約1g。

1kg

乳カル酵素+Zn Fe、V.B



お米に入れて炊くだけで美味しく、無理なくカルシウム・亜鉛・ビタミンB1・B2・食物繊維を補えます。使用目安：1食当り約1g。

1kg

乳カル酵素ファイバー

仙波糖化 ドームケーキ(カスタード) 冷凍



ふわふわとした口当たりの良い食感で、高齢者の方でも食べやすくなっています。

40g×10個 (個包装)

キユーピー チルド

たまごスプレッド(コク&うま味)

クリームとバターのコクとうま味を活かし、濃厚な風味に仕上げた卵スプレッドです。サンドイッチはもちろん、焼成パンにもご利用いただけます。性質上、賞味期限の短い商品となります。

1kg

災害用非常食、賞味期限大丈夫ですか？

いつ起こるか分からない、災害!!!

ご希望の方は各営業担当までお願いします。

2018年版非常食案内完成しました。

メーカーによってはお届けまでに日数を頂くのでお早めのご注文をお願い致します



冷凍野菜につきまして、ご注文の際はバラ・ブロックの指定をお願いいたします

生野菜の価格高騰に対して、便利で安価な冷凍野菜はいかがでしょう？

ほうれん草シリーズ

大洋A&F

ほうれん草カット(バラ凍結)

日本農産加工 脱水ほうれん草カット(ブロック凍結)

ほうれん草をカットし、現地工場(下都賀)の後、急速凍結しました。用途に合わせて、加熱調理してご使用下さい。
【ご使用方法】凍結状態のまま炒めるか、スチーム等で調理して下さい。

ほうれん草を3cmにカットしてプランチング、脱水処理をしてから凍結していますので、解凍後の重量が約900gあります。(通常品は約700gとなります。)

500g

1kg

ユニパック カットほうれん草 中国(ブロック凍結)

中国産のほうれん草を5cm幅に予めカット、ブロック状に急速凍結させた商品です。原料は作付けから収穫まで自社管理された新鮮な原料を使用しております。

1kg

林屋 根付 ほうれん草ホール(ブロック凍結)

北海道帯広の肥沃な大地と美味しい水で育った美味しいほうれん草です。増田屋として毎年、圃場と製造工場への視察を行い、品質のチェックを行っております。20年近く続くロングセラー商品です。根が付いたままですので、おひたしなどで切り分ける時に便利な食材です。

1kg

小松菜シリーズ



神栄

小松菜カット(ブロック凍結)

小松菜を収穫後カットし軽く湯通しした後、急速凍結しました。

様々な料理に手軽にお使いいただけます。

500g

日本農産加工

脱水小松菜カット(ブロック凍結)

小松菜を3cmにカットしてプランチング、脱水処理をしてから凍結していますので、解凍後の重量が約900gあります。(通常品は約700gとなります。)

1kg

富士通商 大根乱切り

採れたて新鮮な大根を急速凍結致しました。お召し上がりやすい一口サイズ(5~7g/個)にカットしております。汁物や煮物の具材にご使用ください。

500g

大根銀杏切り

採れたて新鮮な大根を急速凍結致しました。お召し上がりやすい一口サイズ(1片の長さ:約20mm、厚さ3mm)にサイズのばらつきがないようにカットしております。汁物や煮物の具材にご使用ください。

500g

ライフフーズ メキャベツ(バラ凍結)

新鮮な原料のみを使用し、急速凍結しました。料理の彩りに最適な1口サイズの芽キャベツです。約80ヶ

1kg

大洋A&F

加熱調理後、和え物やサラダにご使用下さい。
ご使用方法:凍結状態のまま炒め、スチーム等で調理して下さい。
ミニカリフラワーをご注文の際は必ずミニと指定して下さい

ミニカリフラワー(バラ凍結)

500g

カリフラワー(バラ凍結)

500g

富士通商 キャベツカット(バラ凍結)

採れたて新鮮なキャベツを急速凍結致しました。お召し上がりやすい一口サイズ(20~25mmカット)にしてありますので、和え物やお味噌汁の具材などにご使用ください。

500g

大洋A&F

春菊カット(ブロック凍結)

加熱調理後、和え物やサラダにご使用下さい。
ご使用方法:凍結状態のまま炒め、スチーム等で調理して下さい。

500g

日冷

白菜カット(ブロック凍結)

甘みのある白菜を使いやすいようにカットしました。自然解凍でそのまま食べる菌数の少ない製品です。

500g

ヒロサキ カットりんご(1/8カット)

独自の技術により褐変を抑え、りんご本来のしゃきしゃきとした美味しさを味わうことができます。
※締切日から翌々週の木曜日までの賞味期限になります。

500g袋入り (1Pに24~30切れ入)



- 第1回: 3/7(水)締切 → 3/13・14・15お届け
- 第2回: 3/14(水)締切 → 3/20・22・23お届け
- 第3回: 3/20(火)締切 → 3/27・28・29お届け
- 第4回: 3/28(水)締切 → 4/3・4・5お届け
- 第5回: 4/4(水)締切 → 4/10・11・12お届け
- 第6回: 4/11(水)締切 → 4/17・18・19お届け
- 第7回: 4/18(水)締切 → 4/24・25・26お届け



★栄養成分・アレルギー表

コード	品名	熱量 kcal	水分g	たんぱく質g	脂質g	炭水化物g	灰分g	ナトリウムmg	カルシウムmg	食塩相当量g	単位	アレルギー
074-500-S	クッキングカルシウムS	157	27.4	0.0	0.0	39.2	33.4	41	13400	0.1	100gあたり	なし
125-509-04	乳カル酵素+Zn	260	14.0	0.0	0.0	-	-	12	7000	Tr	100gあたり	なし
125-509-03A	乳カル酵素+Zn Fe、V、B	260	14.0	0.0	0.0	-	-	12	7000	Tr	100gあたり	なし
125-509-050	乳カル酵素ファイバー	147	14.0	0.0	0.0	-	-	12	7000	Tr	100gあたり	なし
037-151-61	ドームケーキ(カスタード)	292	39.8	5.8	-	43.3	0.5	53	-	0.1	100gあたり	卵・大豆・乳・小麦
229-559-1	たまごブレッド(コク&うま味)	238	65.5	7.3	21.6	3.6	2.0	775	8	2.0	100gあたり	卵・大豆・乳・小麦・ゼラチン・りんご
069-444-1	ほうれん草カット IQF(国産)	21	91.5	2.6	0.5	4.0	1.2	10	69	Tr	100gあたり	なし
037-444-3	脱水ほうれん草カットBQF(国産)	25	88.6	91.5	2.6	4.0	1.2	10	-	Tr	100gあたり	なし
019-444-3	BQFカットホウレンソウ(中国)	21	92.2	3.3	0.2	3.1	1.1	120	130	0.3	100gあたり	なし
019-444	ほうれん草 根付BQF(国産)	21	92.2	3.3	0.2	3.1	1.1	120	130	0.3	100gあたり	なし
019-446	小松菜3cmカット パラ(中国)	15	94.0	1.6	0.1	3.0	1.0	14	150	Tr	100gあたり	なし
376-445-3	小松菜カット BQF(中国)	15	94.0	1.6	0.1	3.0	1.0	14	150	Tr	100gあたり	なし
037-445	脱水小松菜カット BQF(国産)	15	94.0	1.6	0.1	3.0	1.0	14	-	Tr	100gあたり	なし
200-523-2	大根乱切り(中国)	18	94.8	0.5	0.1	4.0	0.5	12	25	Tr	100gあたり	なし
200-523-1	大根銀杏切り(中国)	18	94.8	0.5	0.1	4.0	0.5	12	25	Tr	100gあたり	なし
091-503	メキャベツ(オランダ産)	49	83.8	0.3	0.1	9.8	1.0	5	36	Tr	100gあたり	なし
400-595	キャベツカット(中国)	20	93.9	0.9	0.3	4.6	0.3	3	40	Tr	100gあたり	なし
069-670-32	ミニカリフラワー(中国)	26	91.5	2.7	0.1	5.1	0.6	8	23	Tr	100gあたり	なし
069-670	カリフラワー(中国)	26	91.5	2.7	0.1	5.1	0.6	8	23	Tr	100gあたり	なし
069-419	春菊カット(中国)	27	91.1	2.7	0.5	4.5	1.0	42	120	0.1	100gあたり	なし
042-893	白菜カット(中国)	13	95.4	0.9	0.1	2.9	0.5	5	43	Tr	100gあたり	なし
395-500-01	だんどり上手 スケソウダラ煮付け	84	77.7	15.0	0.3	5.3	1.7	371	13	0.9	100gあたり	大豆・小麦
395-500-02	だんどり上手 黄金かれい生姜醤油煮	101	74.4	16.7	1.1	6.0	1.8	409	38	1.0	100gあたり	大豆・小麦・ゼラチン
395-500-03	だんどり上手 さば味噌煮	288	51.2	13.8	20.3	12.5	2.2	540	14	1.4	100gあたり	大豆・小麦・ゼラチン さば
395-500-05	だんどり上手 ぶり照り煮	235	55.4	16.4	13.0	13.0	2.2	535	6	1.4	100gあたり	大豆・小麦
395-500-04	だんどり上手 赤魚みぞれ煮	113	73.6	13.8	2.7	8.4	1.5	358	19	0.9	100gあたり	大豆・小麦
388-500-500	カットりんご(1/8カット)業務用	56	85.9	0.4	0.1	13.4	0.2	9	3	Tr	100gあたり	りんご

調理済 煮魚シリーズ

極洋

★だんどり上手(骨なし)★

冷凍

各 30g × 10枚入り



新鮮なスケソウダラの骨を丁寧に取り除き、刻み生姜を合わせ煮付けに仕上げております。



新鮮な黄金かれいの骨を丁寧に取り除き、生姜の効いた醤油煮に仕上げております。



脂ののったノルウェー産さばの骨を丁寧に取り除き、こだわりの味噌煮に仕上げております。



鮮度の良い国産ぶりの骨を丁寧に取り除き、照り感の良い煮付けに仕上げております。



脂ののった赤魚の骨を丁寧に取り除き、こだわりのみぞれ煮に仕上げております。

