

～お祝い献立食材～

「祝いなると スライス」



160g

円/本

3mmスライス、約65枚入

「祝」の文字が入ったスライスなると。卒業・進級のお祝いメニューにピッタリの商品です。

「あられはんぺん 紅白」

特定アレルギー
大豆・山羊



1kg入

円/袋

紅：白＝3：7、約950粒入

紅白の小さくてかわいいはんぺん。ひなまつりやお祝いメニューの汁物の浮き身に最適！

「ちらしかまぼこ」

ピンク：トマト色素
オレンジ：にんじん色素



さくら
ピンク

さくら
オレンジ

うめ

特定アレルギー
不使用

1kg入

円/袋

[さくら：約450枚/k 梅：約500枚/k]

色も形もかわいいかまぼこ。アレルギーフリー・野菜色素による着色なので、安心してお使いいただけます。ご注文の際は形・色をご指定ください。

「五色あられ」



500g入

円/袋

国産もち米・天然着色料使用のカラフルなあられ。魚介や鶏肉の揚げ衣にして華やかな主菜に♪エビ団子や肉団子の衣にするのもおススメ。

「桜の花 塩漬け」



1kg入

円/袋

60g入

円/袋

春のお祝いにピッタリの桜の花。ちらし寿司のトッピングや混ぜご飯、和え物やデザートなどに添えて春の香りをお楽しみください♪

「冷凍 さくらホイップ」

(国産桜使用)



新商品!

500ml(約205g)

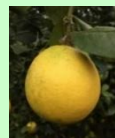
円/本

【注】
季節商品のためメーカーへ大口の注文が殺到した場合、欠品となる場合がございます。ご了承ください。

国産の桜を使用し、クチナシ・パブリカ・赤ビートで着色したピンクがかわいい“さくらホイップ”。手作りのお祝いデザートにおススメ♪

～その他 いろいろ～

「八丈島産 フルーツレモン」



優品 Mサイズ
円/個

<1個：230～300g>

2週間前までに
ご注文ください

樹上完熟のため、やさしい酸味で果汁たっぷり。普通のレモンより苦みが少ないので、給食にも使用しやすい商品です。八丈島の香りを思い出の給食に♪

「神奈川県産 湘南ゴールドピューレ」

(冷凍)



1kg

円/袋

流通量の少ない神奈川県産の湘南ゴールドをピューレにした果実100%の商品。湘南ゴールドは華やかな香りと上品な甘さが魅力の春の柑橘。春の香りで手作りゼリーやドレッシングに♪

「ジャンボピーマン」

新商品!



<サイズ目安>
長さ：15～20cm程度
重量：100g程度

円/kg

大きいだけじゃない、おすすめポイントがいろいろあるジャンボピーマン★
苦みや臭みがなく甘みがあるので子供でも食べやすい！肉厚で食べ応えあり！種が上部に集中していてカットがラク！見た目のインパクトもある一品です。

「神奈川県産 イチゴピューレ」

(冷凍)



1kg

円/袋

平塚・伊勢原市産のイチゴを使用したイチゴ100%のピューレ。ピンクの色もかわいいので香りも彩りも楽しめます。ミルクプリンやケーキなどのデザートに♪

別紙にもちょっと特別なおすすめフルーツご案内しています！合わせてご覧ください♪



学年末スペシャルメニュー おすすめ商品ご案内

学年末のお祝いメニュー・スペシャルメニューにピッタリのちょっと豪華な商品をご紹介します！
ご予算に合わせてぜひご利用ください!!

黒光商事株式会社

TEL 03-3727-4888

FAX 0120-226-511

～デザートいろいろ～

大山乳業

白バラコーヒー 200ml



10日前までに
ご注文ください

ストロー付

円/本

大山乳業

白バラフルーツ 200ml



10日前までに
ご注文ください

ストロー付

円/本

アシドミルク 150ml

桜パッケージ



円/本

ストロー付

※3～4月は全て桜パッケージでのお届けとなります

ドナテのアイス 100ml(スプーン付)



2週間前までに
ご注文ください



ホワイトクリーム

ミルク本来の
サッパリ感が特徴です。
アレルギー：乳



チョコレート

ほろ苦いビターな味わい。
アレルギー：乳



抹茶

宇治抹茶を使用した香り高いジェラート。
アレルギー：乳



バニラ

バニラビーンズの
甘く上品な香り特徴。
アレルギー：乳・卵

全種共通
円/個



ストロベリー

いちごの甘酸っぱさがお
いしいアイス。
アレルギー：乳



マンゴー

マンゴーの甘みをたっぷり引き
出したシャーベット。
アレルギー：
特定品目使用なし



フラッドオレンジ

パンチの利いたオレンジの風味が
美味しいシャーベット。
アレルギー：オレンジ



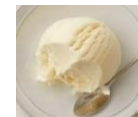
レアチーズ

甘みと酸味のバランスがとれた
アイス。
アレルギー：乳

ハーゲンダッツ 110ml(スプーン付)



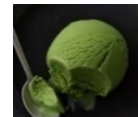
全種共通
円/個



<バニラ>



<ショコラデュオ>



<グリーンティー>



<クッキー&クリーム>

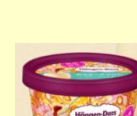


<ストロベリー>

限定商品♪特別価格♪

「ハーゲンダッツ カスタードプリン」

期間限定のフレーバーを3
月限定でご案内！しかも通
常品よりかなりお得な大特
価でお届けします★



<容量>
110ml/個

特価

円/個

★新商品★

「白バラコーヒーモナカ」

飲料でも好評の白バラコーヒー。大切
に育てられた白バラ牛乳を使った
ちょっとリッチな白バラコーヒーがモナ
カアイスで登場！個包装なので給食
にも提供できる商品です♪



<容量>
50ml/個

2週間前までに
ご注文ください

個包装 4個入
円/箱

※透明ビニールでの個包装

～ちょっとイイ お肉とお魚～

「神奈川産 丹沢高原豚」

神奈川県愛甲郡にある丹沢農場で育ち、加工されたおいしい豚肉。
自社農場でアニマルウェルフェア（動物福祉）に基づき大切に育てられた豚たちは、快適な環境でストレスなく育ちます。「豚肉の味を決める要素は"品種35%、飼料65%"」という丹沢農場さんは飼料の素材や配合割合にもこだわって飼育。臭みが全くなく、旨味がしっかり感じられるおいしい豚肉です♪



10日前までにご注文ください

<ふつつ小間>

規格:2.5mm厚スライス
3×4cm程度

部位混合。一般的な小間のカットサイズでいろいろな料理にお使いいただけます。

¥/k



<生姜炒め用かた肉>

規格:5mm厚スライス
3×6cm程度

肩ロース、ウデ、肩バラの混合（比率不確定）。少し厚めのスライスで、生姜焼きや豚丼などお肉をしっかり食べたいメニューにおススメ。

¥/k



<挽肉>

赤身率80%以上の挽肉。お肉の旨みがしっかり感じられる挽肉です。どんな料理にも活用できて予算調整にも○

¥/k

三和の「純鶏 名古屋コーチン」

10日前までにご注文ください

日本3大地鶏の「名古屋コーチン」。赤みのある肉、コクのある旨味、弾力のある歯ごたえが特徴のブランド鶏肉。昔ながらの鶏肉のうま味を味わえます。品種・品質・飼育にこだわった、三和のコーチンは安心・安全・おいしい！おすすめ商品です！！

<ふつつ小間>

規格:3×1cm程度

もも小間

¥/k

むね小間

¥/k

<唐揚げ用角切>

規格:3×3cm程度(約18g前後)

もも唐揚げ用

¥/k

むね唐揚げ用

¥/k

★皮つきのみのご用意です

★k数注文のみのご用意です

(切身・個数のご注文はお受け出来兼ねます)



「愛南町 養殖真鯛」

2週間前までにご注文ください

黒潮が流れ込む愛南漁協で養殖された愛媛のブランド「ゆら鯛」。潮にもまれ、適度に脂が落ちて身の締まった真鯛です。養殖から加工まで全て一括して愛南漁協で行っているため、トレーサビリティもできて安心！鯛めし・焼き物・揚げ物など...豪華なお祝いメニューにぜひお試しください！

※2024年10月より、**あらも有料**となっています

角切(1k入) ¥/袋

〈皮付、約2cm角〉

ロイン ¥/k

〔一尾の1/4ピンボーン取り〕

あら(k単位) ¥/k

切身 30g ¥/枚

40g ¥/枚

50g ¥/枚

60g ¥/枚



【注】切身について
需要が高まる時期のため、ご注文をいただいた段階ですぐに手配をいたします。そのため、ご注文後の変更には対応出来兼ねる場合がございます。

「国産 うなぎ蒲焼短冊」

お祝いのちらし寿司のトッピングなどに♪味付き・短冊カットなのでそのままお使いいただけます。

¥/k

「国産 あなご蒲焼短冊」

(冷凍)

ふわっと柔らかな身がおいしいあなご。こちらもお祝いのお寿司などに♪

¥/k

「国産 養殖ぶり」

(骨取り)



脂の乗った養殖ぶり。出世魚の代表としてお祝いメニューにもおススメ！照り焼きや幽庵焼きなどに♪

40～100gの切身

¥/k

※角切りは+150円/kg

「NZ産 マトウダイ」

(皮なし・骨取り)



体の真ん中に的のような黒い斑点があるお魚。フランス語では「サン・ピエール」と呼ばれ、ムニエルは高級料理。柔らかくて甘みのある白身魚で、フリッターやフライのもピッタリ♪

30～70gの切身・角切

¥/k

「熊本産 養殖いなだ」

(腹骨取り)



出世魚“ぶり”の2つ前のサイズ“いなだ”。子供たちの健やかな成長を願い、門出を祝う給食にピッタリの縁起がいいお魚です。

30～70gの切身・角切

¥/k

「アメリカ産 銀ダラ」

(骨取り)



脂がたっぷりで身が柔らかい高級魚。定番の西京焼きやしっとり柔らかい煮魚、ジューシーなフライにも♪

40～100gの切身

¥/k

※角切りは+150円/kg

「三陸産 養殖銀鮭」

(腹骨取り)



鮭の中でも一番脂ノリがよく、キレイなオレンジ色で旨味がしっかりある銀鮭。焼き物などのシンプルなメニューでもおいしい鮭♪

40～100gの切身

¥/k

※角切りは+150円/kg

「長野産 信州サーモン」

(腹骨取り)



ニジマスとブラウントラウトを交配した養殖品種。きめ細かい肉質が特徴。産卵しない品種のため、旨みと適度な脂がたっぷり詰まっています。

30～70gの切身・角切

¥/k

「NZ・ポーランド産 金目鯛」

(骨取り)



高級魚の定番、金目鯛。甘みのある脂がとってもおいしいお魚。煮物や汁物など、水分のある調理が最適です♪

30～70gの切身・角切

¥/k

「ハトナム産 ブラックタイガー」

(尾付むきエビ)

エビフライに最適な尾付のむきエビ。伸ばし加工済なので加熱しても丸まらず、扱いやすい商品です。



規格	サイズ		価格
	約●g	cm	
6/8	36	18-19	
8/12	30	17-18	
13/15	25	16-17	
16/20	19	15-16	

「冷凍天然芝えびむき身」

(国内産・バラ凍結)

保水剤(エビを大きく見せる効果)不使用のむきエビ。えび本来の甘みと旨みを味わえて、発色がよく彩りもキレイな商品です。いつものむきエビをちょっとイイものに♪



<サイズ目安>

ポイル後：
直径2～2.5cm程度
※通常むきエビのLサイズ相当

500g入

¥/袋

「北海道産 ほたて貝柱」

(1/4カット)

いつもの給食ではなかなか使用できない高価なほたて。貝の旨味が年度末のシチューやグラタンをちょっと豪華に♪

¥/k