



# ピアット



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。  
来年度はぜひお立ち寄りください。

# 能登半島の伝統食品入り! Fe,Ca いしるのイカボール



## 能登半島の伝統食品“いしる”入り!

能登半島の伝統食品“いしる”と、イカが全体の43%入ったすり身ボールです。いしるとは国産のイワシやイカを塩漬けし、1年以上かけて熟成・発酵させて作られた魚醤のことで、日本三大魚醤のひとつとされています。魚由来の旨み成分が豊富に含まれた深い味わいが特徴です。

イカといしるの旨みがぎゅっと詰まっていて、小さくカットしたイカの食感はカミカミ献立にもピッタリ! 汁物やおでん種、煮物などのメニューに入れていただくと、おいしい出汁が出ておすすめです。

## イカのお話

世界に450種以上いて、日本近海では約130種生息しています。その中で食用とされているのは約30種。原料のペルー産アカイカは、全長1~2m、体重およそ50kgと人間と同じ程の大きさに成長するととても大きなイカです。身の厚さは約1~5cmと肉厚で、イカ短冊やイカステーキ、天ぷらなど加工品として出回ることが多い種類です。



【商品名】いしるのイカボール (Fe,Ca)

【商品規格】1kg×6袋×2合  
1ヶあたり約8g

【アレルギー (28品目)】いカ

【調理法】茹で、蒸し、揚げ等様々な調理法でご使用頂けます。

【原料配合】

アカイカ 43.35% (ペルー他)  
たらすり身 30.6% (北海道他)  
玉ねぎ 6.1% (北海道)  
みりん 1.4% (ベトナム)  
いしる 1.4% (石川県)  
砂糖 0.3% (豪州他)  
しょうが 0.3% (高知県)  
食塩 0.2% (日本)  
酵母エキス 0.2% (日本)  
加工澱粉 9.2% (タイ)  
水 6.2% (日本)  
炭酸カルシウム 0.7% (日本)  
ピロリン酸第二鉄 0.05% (日本)



## 栄養強化品!!

不足しがちな栄養素である鉄・カルシウムを強化しました。

1ヶ(8g)あたりの含有量

鉄

約0.65mg

カルシウム

約23.2mg

## ◆◆献立例◆◆

- ・食パン
- ・ツナマヨ和え
- ・ジャーマンポテト
- ★イカボールスープ
- ・ごはん
- ・揚げ餃子
- ★大根とイカボール煮
- ・りんご

栄養成分 (100g中) / 八訂引用 自社計算値											
エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
105	72.3	13.8	0.8	11.6	1.5	322	201	290	28	166	8.1
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g
0.7	3	0	3	0.02	0.03	-	1	-	-	0.1	0.8

# 株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL:048-422-0081  
販売者: 金沢フード株式会社 FAX:048-422-0080  
工場所在地: 石川県

HP・Twitter・楽天はこちら!



認証印

2021.10.13

株式会社  
ピアット

# 給食用

# スコッチエッグ



※調理後



世界の料理や月見献立に!!

イギリスの伝統料理であるスコッチエッグを給食用にアレンジしました。イギリス献立やお月様に見立てて月見献立にご使用頂くのもおすすめです。ケチャップやソースをかけてお召し上がりください。

減塩+Fe・Ca強化

ソースをかけて食べられるよう塩分を控えめにし、食塩相当量を1ヶあたり約0.3gに抑えてあります。また、不足しがちな鉄分とカルシウムを強化しました。

1ヶあたりの含有量

鉄分 2.2mg ※鉄分摂取基準量：2~4.5mg (7~14歳)

カルシウム 128.5mg ※カルシウム摂取基準量：290~450mg (7~14歳)

※参照：文部科学省ホームページ「児童または生徒学校給食一人一回あたりの学校給食摂取基準」

スコッチエッグとは??

イギリスの伝統料理で、塩こしょうで味つけをしたひき肉でゆで卵を包み、パン粉をつけてオープンで焼いたり揚げたりしたものです。イギリスでは半分に切ってトマトソースをかけたり、冷やしたものを輪切りにしてサラダと一緒に食べるのが一般的で、軽食としてよく食べられています。また、スコッチエッグは持ち運びやすいことから定番の“ピクニックフード”でもあり、ピクニックのご馳走としても親しまれています。

◆◆おすすめ献立例◆◆

イギリス献立

- ・コッペパン
- ★スコッチエッグ
- ・マカロニサラダ
- ・スコッチブロス

月見献立

- ・ごはん
- ★スコッチエッグ(ケチャップ)
- ・れんこんのいり煮
- ・お月見汁
- ・月見団子

【商品名】給食用スコッチエッグ (Fe・Ca)

【商品規格】50g×10ヶ/袋

【アレルギー(28品目)】

卵、小麦、大豆、鶏肉、豚肉

【調理法】

袋ごと沸騰したお湯で15~20分程ポイルしてお召し上がり下さい。

【原料配合】

ゆで卵	35.0% (日本)	卵殻カルシウム	0.6% (日本)
たまねぎ	11.2% (日本)	酵母エキス	0.4% (日本他)
豚肉	11.0% (カナダ)	食塩	0.2% (日本)
鶏肉	11.0% (日本)	砂糖	0.2% (タイ他)
パン粉	5.8% (米国他)	こしょう	0.1% (マレーシア他)
にんじん	4.5% (日本)	ピロリン酸鉄	φ (日本他)
豚脂	3.9% (日本)	水	5.3% (日本)
粒状植物性たん白	3.3% (米国)		
鶏卵	2.6% (日本)		
粉末状植物性たん白	2.4% (米国他)		
揚げ油	1.3% (米国他)		
植物油	1.2% (米国他)		

※調理前



栄養成分 (100g中) / 八訂引用 計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維総量	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg
188	65.9	12.6	13.4	0.9	6.3	1.8	223	193	257	18
リン	鉄	亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食塩相当量
mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g
150	4.4	1.0	64	375	99	0.14	0.17	1.9	1	0.6

## 株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL:048-422-0081

販売者: 株式会社ピアット

工場所在地: 静岡県

FAX: 048-422-0080

HP・Twitter・楽天はこちら!



Rakuten



認証印

2022.3.2

株式会社  
ピアット

瀬戸内海産

# 素干し風焼き海苔



## ▼商品特徴

独自の製法で、磯の香りがしっかりと残っています

“素干し風焼き海苔”は、原料の生海苔を細かく裁断せずに、丁寧に手で揉みほぐした後に火入れをしています。通常の焼き海苔は、原料を細かく裁断して製造するのが一般的で、どうしても製造途中で風味やミネラル分を逃がしてしまいがちですが、本製品は、磯の風味やミネラル分がそのまま残っています。ごはんにもそのままふりかけでも美味しく召し上がっていただけます。

## 繊維そのまま！形が崩れません！

学校給食の献立でも人気の高い“焼き海苔”を使った和え物をご存知でしょうか？その際、どうしても一般的な焼き海苔では、食缶に海苔がベタベタとくっついてしまうそうです……。ですが「素干し風焼き海苔」は違います！原料を裁断しないため繊維が残っており、水分を含んでも形はそのまま。そのため、多くのお客様から「食缶がきれいに戻ってきて嬉しい！」とのお声を頂いております。

汁物に加えても、しっかりと海苔の食感、味を感じていただけますよ♪

【商品名】素干し風焼き海苔  
 【商品規格】50g×24袋  
 【アレルギー（28品目）】なし  
 ※本製品は魚介類を含む漁法で採取しています。  
 【調理法】そのままお召し上がりください。  
 【原料配合】乾のり 100%（瀬戸内海）

汁物に入れても  
形はそのまま！



## ●献立例●



- ・竹の子の炊き込みご飯
- ・カレイの塩焼き
- ★白菜の海苔和え
- ・豚汁
- ・キャンディチーズ
- ・ごはん
- ・はんぺんフライ
- ・切干大根の炒り煮
- ・海苔の味噌汁
- ・タルト

## ●調理例●

### 【鮭の海苔マヨ焼き】

＜材料＞  
 鮭切り身50g 醤油1g  
 素干し風焼き海苔0.5g マヨネーズ10g



#### ＜作り方＞

1. マヨネーズに、素干し風焼き海苔と醤油を混ぜる。
2. オープンシートを敷いた天板に鮭を並べ、1を塗る。
3. 230℃に予熱したオープンシートで焼き色が着くまで4～5分焼く。

### 【海苔酢和え】

＜材料＞  
 冷凍小松菜カット20g 人参5g  
 ソフトチキン油漬10g ★濃口醤油2g  
 素干し風焼き海苔0.5g ★穀物酢2g  
 もやし30g



#### ＜作り方＞

1. 小松菜、もやし、人参を茹で、しっかりと水気を切る。
2. ボウルに1とソフトチキンを加えてよく混ぜ合わせる。
3. 具材が均等になったら素干し風焼き海苔、★の調味料を加えて混ぜ合わせたら完成。

栄養成分（100g中）/七訂引用 自社計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
188	2.3	41.4	3.7	44.3	8.3	530	2400	280	300	700	11.4
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g
3.6	0	27000	2300	0.69	2.33	11.7	210	-	-	36.0	1.3

## 株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL:048-422-0081  
 製造者: 香川県漁業協同組合連合会  
 工場所在地: 香川県 FAX:048-422-0080

HP・Twitter・楽天はこちら！



Rakuten



認証印

2021.10.26



中国の  
伝統的な  
点心



# マーラーカオ 馬拉糕



## 商品特徴

北海道産小麦を使用した、やさしい甘さの蒸しケーキです。国産の卵をたっぷり使用しており、しっとり口溶けの良い食感と豊かな風味をお楽しみいただけます。隠し味の醤油が、マーラーカオ特有の色合いと味に深みを与えています。個包装となっているため衛生面も安心です。

## マーラーカオとは？

江戸時代に中国から長崎に伝わってきた点心です。中国語で「馬拉（マーラー）」はマレーシア、「糕（カオ）」はケーキのことを指しています。諸説ありますが、コクのある三温糖と隠し味の醤油によるマーラーカオの色合いが、“太陽光を浴びた南方の国”を連想させたことから名付けられたと言われています。中国では甘い点心として、お茶と一緒に楽しんだり朝食としても愛されています。

点心とは、中国の軽食や間食のこと。餃子や焼売、肉まんなど少量ずつや一口ずつ食べられるものが多いです。



## おすすめ中華献立例

- ・ごはん
- ・回鍋肉
- ・春雨スープ
- ★マーラーカオ

- ・醤油ラーメン
- ・春雨サラダ
- ★マーラーカオ



栄養成分 (100g中) // 八訂計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維 総量	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg
341	29.6	6.0	14.2	0.8	49.7	0.5	63	68	20	8
リン	鉄	亜鉛	レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量	ビタミン B1	ビタミン B2	ナイアシン	ビタミンC	食塩相当量
mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g
68	0.5	0.4	57	2	57	0.04	0.11	0.2	0	0.2

## 株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL:048-422-0081  
販売者: 株式会社 ピアット FAX:048-422-0080  
工場所在地: 兵庫県

HP・Twitter・楽天はこちら！



Rakuten



認証印

2023.12

株式会社  
ピアット

学給

豆つぶころころ

まんてん大豆



【商品名】学給豆つぶころころまんてん大豆 7g

【商品規格】(7g×20)×12袋

【アレルギー(28品目)】大豆

【調理法】開封後そのままお召し上がりください。

【原料配合】

大豆 67.2% (北海道他)

砂糖 31.3% (日本)

食塩 1.5% (日本)

●○献立例●○

- ・ごはん
- ・鯖の塩焼き
- ・沢庵のごま和え
- ・さつまいも汁
- ★まんてん大豆

- ・ごはん
- ・カミカミタコメンチ
- ・小松菜の味噌汁
- ★まんてん大豆

カミカミ  
献立

商品特徴

おいしさまんてん

水煮した大豆を、じっくり時間をかけて蜜煮し砂糖と食塩のみで味付けをしました。ほど良い甘さは飽きの来ない“まんてん”のおいしさです！

栄養まんてん

大豆は「畑の肉」といわれるほど良質なたんぱく質が豊富。子供たちの成長に欠かせない鉄やカルシウム、食物繊維も豊富です。

安心まんてん

原料全て国産を使用しています。保存料、化学調味料も一切使用していません。窒素充填しているため、衛生面も万全です！

カミカミ献立にもピッタリな商品です！

少し硬めの食感は、噛めば噛むほど口の中に広がる豆の旨味と相まって、クセになること間違いなし！噛むのが楽しくなる、ほど良い歯応えでカミカミ献立にもピッタリです♪

はじめませんか？「噛む習慣」

よく噛むことによって…

- ◆顎や味覚の発達を促します
- ◆血流をよくし脳の働きをUPさせます
- ◆唾液が出ることで虫歯予防になります
- ◆食べ過ぎを防止します

噛むことは健康へとつながります！



栄養成分 (100g 中) / 八訂計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	食物繊維総量	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg
373	8.4	22.7	13.2	12.0	51.1	4.6	571	1279	122	149
リン	鉄	亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食塩相当量
mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g
329	4.6	2.1	0.0	5.0	1.0	0.5	0.2	1.3	2.0	1.5

株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL:048-422-0081

販売者: (株) エバートラストジャパン

工場所在地: 福岡県

FAX: 048-422-0080

HP・X・楽天はこちら！



認証印

2024.04

株式会社  
ピアット

学給

豆つぶころころ

まんてん黒豆

9月6日は  
黒豆の日!!



### 黒豆の日とは??

語呂合わせで「く(9)ろ(6)」と読むことから、9月6日は「黒豆の日」となります。  
ポリフェノール、食物繊維など栄養素が豊富な黒豆のPRを目的に制定されました。

### 商品特徴

#### おいしさまんてん

水煮した黒大豆を、じっくり時間をかけて蜜煮し味付けをしています。飽きの来ない、ほど良い甘さは「まんてん」のおいしさです!

#### 栄養まんてん

大豆は「畑の肉」といわれるほど、良質なたんぱく質が豊富。子供たちの成長に欠かせない鉄やカルシウム、食物繊維が豊富です。

#### 安心まんてん

原料全て国産を使用しています。保存料、化学調味料も一切使用していません。窒素充填しているため、衛生面も万全です!

#### カミカミ献立にピッタリな商品です!

少し硬めの食感は、噛めば噛むほど口の中に広がる豆の旨味と相まって、クセになること間違いなし! 噛むのが楽しくなる、ほど良い歯応えで、カミカミ献立にピッタリです!

【商品名】学給豆つぶころころまんてん黒豆 7g  
【商品規格】(7g×20)×12袋  
【アレルギー(28品目)】大豆  
【調理法】開封後そのままお召し上がりください。  
【原料配合】  
黒大豆 66.1%(北海道)  
砂糖 33.0%(日本)  
食塩 0.9%(日本)

### ●○献立例●○

- ・五目うどん
- ・カミカミタコメンチ
- ・和風サラダ
- ★まんてん黒豆

カミカミ  
献立

- ・黒糖パン
- ・イカのチリソース煮
- ・野菜スープ
- ★まんてん黒豆

カミカミ  
献立

### はじめませんか? 「噛む習慣」

よく噛むことによって...

- ◆顎や味覚の発達を促します
- ◆血流をよくし脳の働きをUPさせます
- ◆唾液が出ることで虫歯予防になります
- ◆食べ過ぎを防止します

噛むことは健康へとつながります!



栄養成分(100g中) / 八訂計算値

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg
360	8.4	22.4	12.4	52.1	3.9	343	1191	93	133	410	4.5
亜鉛	レチノール	β-カロテン当量	レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ナイアシン	ビタミンC	食物繊維水溶性	食物繊維不溶性	食物繊維総量	食塩相当量
mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g	g	g	g
2.4	0.0	17.0	1.0	0.5	0.2	1.7	2.0	0.9	9.7	10.6	0.9

# 株式会社 ピアット

HP: <https://www.piatto.co.jp/> TEL:048-422-0081  
販売者: (株)エバートラストジャパン FAX:048-422-0080  
工場所在地: 福岡県

HP・Twitter・楽天はこちら!



認証印

2024.2

