

※画像をクリックすると拡大します。

1. 冬至用商品 2024年の冬至は12月21日(土)です。

1. トーチ 冬至デザート (はちみつゆずゼリー) 40g 1個 円【11月7日(木)締切】【40個以上】

トーチの行事食 2024

Tomichi

今年の冬至は 12/21 です!

冬至デザート
はちみつ
ゆずゼリー

トーチは行事食を通して、みんなで楽しむ食シーンと豊かで多様な価値観を育むお手伝いをします。

日本の伝統文化を
おいしく学ぼう!

ほんのり香るはちみつの香りとゆずの爽やかな風味が特徴のホッと一息するようなやさしい風味のゼリーです。みずみずしい食感で、食後もすっきりと味わうことができます。冬至ならではの習慣をおいしく学ぶことができます。

なぜ冬至に柚子湯なの?
冬至は1年の中でいちばん昼の時間が短く、夜の時間が長い日でも寒くなります。冬至には香りの強い「ゆず」を入れたお風呂(柚子湯)に入ること、邪気を払うことができると考えられていました。寒さに負けずに元気に過ごすために、昔の人が発見した冬至の過ごし方が大切にされて、今でも伝統的な習慣になっています。

はちみつゆずゼリー

フィルムデザインは
かわいい2種類!

ゆずが温泉に入っている様子かわいらしく表現しました。背景の淡い色のグラデーションとゆずとみつばちの癒されるイラストで「柚子湯」という冬至の伝統文化を楽しみながら学ぶことができます。

はちみつゆずゼリー
冬至デザート

はちみつゆずゼリー
冬至デザート

- ◇ はちみつの甘い香りとゆずの爽やかさが特徴のゆず果汁は国産を使用しました。鉄(1.2mg/100g)とビタミンC(300mg/100g)を強化しています。28品目アレルギー表示はありません。フィルムデザインは2種類あり、ランダムに入っているため、選択はできません。

2. クリスマス用商品

1. デザート《冷凍状態でお届けいたします。》★40個以上のご注文となります。

A. 味の素フレック ※11/5(火)~12/2(月)納品分…10/10(木)締切



2024年 クリスマスの行事食
& 新春のお祝い向けデザート



いちご果肉がのった華やかなケーキをクリスマスに



GFC446 受注生産品
クリスマスのストロベリーケーキ

丁寧に焼き上げたスポンジにラズベリーソースを重ね、天面にいちご果肉をトッピングした彩り華やかなクリスマス向けのケーキです。

規格・内容 15個入箱×1箱 ※約280g/個
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約3時間/箱、約4時間/箱
室温解凍(約25℃)約1時間/箱、約1時間30分/箱

お渡し価格 円/個

台紙から取り出して食べてね!

卵・乳原料不使用でも満足な味わいのクリスマス向けムース!

GFC389 受注生産品
サンタのおくりもの[®](チョコムース)

乳成分を含まない豆乳クリームを使用し、口溶けのよいふんわりとした食感に仕上げたチョコムースです。サンタがデザインされた、かわいらしいカップ入りです。

規格・内容 140個入×3合 ※約400g/個 紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約1時間30分
室温解凍(約25℃)約1時間

お渡し価格 円/個



豆乳ホイップクリーム
砂糖
チョコムース

卵・乳原料不使用
鉄分入り

お渡し価格 円/個

●容器は、すべて「紙」を使用



クリスマスの行事食

卵・乳原料不使用!

もみの木モチーフ入りクリスマスゼリー



楽しいクイズつき
(デザインは3種類)

もみの木ゼリー
いちごゼリー
練乳風味のゼリー

卵・乳原料不使用
カルシウム入り

お渡し価格 円/個

GFC388 受注生産品
**クリスマスのデザート
(いちご&練乳風味ゼリー)**

ココアのある練乳風味のゼリーといちごゼリーを2層に重ね、もみの木ゼリーをトッピングした、クリスマスにぴったりなカップデザートです。アタには間違いなしのクイズつきです。

規格・内容 (40個入)×4合 ※約300g/個 紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約2時間
室温解凍(約25℃)約1時間

お渡し価格 円/個

新春のお祝い向けデザート

新春などのお祝いごとにぴったりな紅白ゼリー

GFC444 受注生産品
お祝い紅白ゼリー

いちごゼリーとホワイトゼリーを重ね、豆乳クリームで作ったホイップクリームをトッピングした、お祝いごとにぴったりの紅白のゼリーです。

規格・内容 140個入×3合 ※約450g/箱
紙スプーンつき
調理方法 自然解凍 冷蔵解凍(約5℃)約3時間30分
室温解凍(約25℃)約1時間30分

お渡し価格 円/個



豆乳ホイップクリーム
いちごゼリー
ホワイトゼリー

卵・乳原料不使用
カルシウム入り

お渡し価格 円/個

●容器は、すべて「紙」を使用

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
2. クリスマスのストロベリーケーキ(5個入箱)	29g	味の素フレック	個	5個	11/7(木)
3. サンタのおくりもの(チョコムース)	40g	味の素フレック	個	1個	11/7(木)
4. クリスマスデザート(苺&練乳風ゼリー)	30g	味の素フレック	個	1個	11/7(木)
5. お祝い紅白ゼリー	45g	味の素フレック	個	1個	11/7(木)

※1月ご使用分についても11月7日(木)が注文締切日となります。

★サンタのおくりもの(チョコムース)40gについては、若干の変更がありました。品質、アレルギー表示に変更はありません。

B. トーニチ

トーニチの行事食 2024

Tonichi Merry Christmas

クリスマスデザート

クリスマスケーキ (米粉と豆乳(いちご))

乳・卵・小麦 不使用

米粉と豆乳で作ったスポンジケーキに、2種類のいちごクリームを重ね合わせたケーキです。規格90g



いちごクリーム
プレーン スポンジ
いちごガナッシュ風クリーム

いちごクリーム: いちご果肉入りの甘酸っぱいクリーム
プレーン スポンジ: きび砂糖を使用した優しい甘さ
いちごガナッシュ風クリーム: 濃厚ないちごミルク味

クリスマスケーキ (米粉と豆乳(チョコ))

乳・卵・小麦 不使用

米粉と豆乳で作ったスポンジケーキに、2種類のチョコクリームを重ね合わせたケーキです。規格90g



チョコクリーム
プレーン スポンジ
チョコガナッシュ風クリーム

チョコクリーム: カカオの香りが楽しめるクリーム
チョコスポンジ: ふんわり、柔らかくちどけ
チョコガナッシュ風クリーム: ねめらかにとろける濃厚なチョコクリーム

開発者の想い

一般的なケーキの味わい・食感を追求して作り上げました。食物アレルギーのある方もない方も、全ての方の食シーンがより楽しく幸せなものになることを願い、開発したケーキです。

製造担当者の想い

ケーキを手取る方に喜んで頂けるよう、一つひとつ大切に作っています。トーニチのクリスマスケーキが学校給食の楽しい思い出となれば、大変うれしく思います。

さらにおいしくリニューアル! クリームのおいしさをより追求しました! スポンジとのバランスにもこだわり、さらにくちどけの良いケーキになりました!

クリスマスケーキ (純生ロール)

北海道産の純生クリームを使用したロールケーキです。規格28g



プレーン スポンジ
粉糖
クリーム

プレーン スポンジ: ふんわり、柔らかく卵の香りが広がるくちどけ
クリーム: コクがあり、乳本来のミルクな味わい

クリスマスケーキ (ストロベリー)

スポンジケーキに甘酸っぱいなパージュとクリームを重ね合わせたケーキです。規格20g



パージュ
プレーン スポンジ
シャンティ

パージュ: いちごピューレ入りの甘酸っぱいソース
プレーン スポンジ: ふんわり、柔らかくちどけ
シャンティ: ほのりパナコラが香るくちどけの良いクリーム

クリスマスケーキ (チョコレート)

ココアスポンジケーキにチョコレートクリームを重ね合わせたケーキです。規格20g



チョコクリーム
チョコスポンジ

チョコクリーム: カカオの風味が豊かなチョコクリーム
チョコスポンジ: ふんわり、柔らかくちどけ

クリスマスデザート (いちごゼリー)

規格40g

とちおとめ果汁と、隠し味にクランベリー果汁を使用しています。口当たり爽やかなゼリーに仕上げました。鉄分とビタミンCを含んでいます。

カップデザインにはクリスマスの説明付き

サンタクロースのクリスマスの過ごし方を遊び心のあるデザインで表現しました!

楽しい6つのフィルムデザイン!



いちごゼリー

Fe 鉄 VC

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
6. クリスマスケーキ(米粉と豆乳いちご)	30g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
7. クリスマスケーキ(米粉と豆乳チョコ)	30g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
8. クリスマスケーキ(純生ロールホワイト)	28g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
9. クリスマスケーキ(ストロベリー)	20g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
10. クリスマスケーキ(チョコレート)	20g	トーニチ	個	1個	11/7(木)
11. クリスマステザート(いちごゼリー)	40g	トーニチ	個	1個	11/7(木)

C. 富士正食品 **NEW**

※画像によるご案内はございません。

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
12. クリスマスゼリー(グレープ味)	22g	富士正食品	個	40個	11/14(木)
グレープ濃縮果汁(生果汁換算7%)使用。アレルギー表示なし。					

D. ハーゲンダッツ アイスクリーム《アイスクリームの扱いとなります》

※画像によるご案内はございません。

※納品の10日前までにご注文下さい。

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	備考
13. バニラアイスクリーム	70ml	ハーゲンダッツ	個	6個	
絞りをたての良質のミルクをアイスクリームにしています。厳選された素材をふんだんに使用しています。					

2. 星型チーズ

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
14. 星型チーズ	500g袋	宝幸乳7	袋	1袋	11/14(木)



☆ チェダーチーズをベースにし、星形に加工したチーズです。そのまま加熱せずに召し上がりいただけます。焼成後も星形が残る程度の耐熱性を有しています。

3. 星形ハンバーグ

品名	荷姿	メーカー	価格	注文単位	注文締切日
15. FM うす味星型ハンバーグ	40g	日東ベスト	個	25 個	11/14(木)
16. FM うす味星型ハンバーグ	60g	日東ベスト	個	25 個	11/14(木)

FMうす味星型ハンバーグ(40)(60)



☆ 柔らかくジューシーに仕上げた星形のハンバーグです。Ca・Fe・食物繊維を強化しています。アレルギー表示：豚肉・鶏肉・大豆

3. 1月 季節商品

トニーチの行事食 2025

2025年は日(へび)年

新春デザート

紅白ゼリー

トニーチは行事食を通して、みんなで楽しむ食シーンと豊かで多様な価値観を育むお手伝いをします。

新年をみんなで祝いましょう!

新春のお祝いムードを給食でも感じられるデザートです。上層が紅色、下層が白色の2層ゼリーでおめでたい紅白に仕上げました。紅ゼリーはストロベリーとクランベリーを合わせた少し酸味のあるミックスベリー風味ゼリー、白ゼリーはいちご果肉の白い部分を表現したやさしい甘さのいちごゼリーです。酸味と甘さのバランスが取れた2種類のいちごゼリーが一度に楽しめます。

フィルムデザインはこちら!

フィルムには十二支のイラストがデザインされており、子供たちが楽しみながら日本の伝統文化を学ぶことができます。

お正月とは

お正月とは、年の始めにそれぞれの家においてくる「年神様(としがみさま)」をお迎えし、五穀豊穡を願う行事です。年神様とは、日本人と関係の深い農耕の神様で、一年無事を守ってくれます。門には年神様を迎えるための目印、鏡餅やおせち料理は年神様へのお供え物など、お正月の風習はすべて年神様を敬ぶためのものです。

トニーチの行事食 2025

毎年1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。

給食週間デザート

「全国学校給食週間」では、学校給食の意義や役割について理解と関心を深め、学校給食の更なる充実と発展を図ることが目的とされています。トニーチの給食週間デザートには、学校給食の大切さや素晴らしいさを、児童・生徒のみなさんに伝えていきたいという思いが込められています。

ミルクプリン

昔、学校給食で提供されていた脱脂粉乳を使用して、昔ながらの味わいを表現しました。ミルクの優しい風味で、なめらかなくちどけに仕上げました。

フルーツゼリー

色んなものを美味しく食べられるように、という意味を込め数種類の果物を使用しました。国産の果汁(りんご・ピーチ・みかん)を60%(濃縮還元)使用したゼリーです。

はちみつゆずゼリー

アレルギー不使用26品目不使用

免疫力アップに効果があるとされている「はちみつ」と「ゆず」を使用しました。爽やかなゆずの香りの中に、優しいはちみつの甘みを感じられるみずみずしいゼリーです。

カップデザイン付き!

下記のデザインがカップの側面に描かれています。給食週間の説明や食事の大切さを子どもたち自らで学ぶことができます。

ミルクプリンとフルーツゼリーはこの10パターンが届けられます!

はちみつゆずゼリーは、食前にちびちびと食べていただくのがおすすめです!

17. トーニチ 新春デザート(紅白ゼリー) 40g 1個 円《11月21日(木)締切》【40個以上】
 ☆ お正月を紅白のゼリーで表現しました。いちご果汁とクランベリー果汁を使用した赤色ゼリーと白色ゼリーの2層ゼリーです。アレルギー表示：無
18. トーニチ 給食週間(ミルクプリン) 40g 1個 円《11月28日(木)締切》【40個以上】
 ☆ ミルクの優しい風味が、昔懐かしいプリンです。カルシウムと鉄分を強化した商品です。アレルギー表示：乳・大豆
19. トーニチ 給食週間(フルーツゼリー) 40g 1個 円《11月28日(木)締切》【40個以上】
 ☆ 国産果汁(りんご、ピーチ、温州みかん)を60%(濃縮還元)使用したゼリーです。ビタミンCと鉄分を強化した商品です。アレルギー表示：りんご・もも
20. トーニチ 給食週間(はちみつゆずゼリー) 40g 1個 円《11月28日(木)締切》【40個以上】
 ☆ 「はちみつ」の優しい甘さとほんのりした「ゆず」の風味を生かしたゼリーです。ビタミンCと鉄分を強化した商品です。アレルギー表示：無

4. あま酒 季節限定取扱い 《12月23日(月)~3月14日(金)納品》

21. 伊勢惣 徳用あま酒(加糖) 1kg袋 1袋 円

話題の発酵食品!!

病院、介護施設、イベント等に人気

徳用あま酒 1kg

飲む点滴あま酒の効果

- ・ビタミン・ミネラルが豊富
必須アミノ酸(バリン、ロイシン、イソロイシン)、ビタミンB1、B2、B6、葉酸、パントテン酸、ピオチン、など
- ・消化吸収、お腹にやさしい
- ・運動後の栄養補給・疲れた体を癒す効果

アルコールが
0%

2倍希釈
約15人前

商品名	徳用あま酒
規格	1kg
原材料	米、米麹、ブドウ糖、食塩
賞味期限	120日
商品サイズ(約)	245×135×80
JAN	4970085021053
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
商品特徴	米麹から造ったノンアルコールあま酒 糖をふんだんに使用し、バランスよく仕込んだあま酒です。

あま酒ミルク

あま酒1:牛乳2を混ぜ火にかけ沸騰する寸前で火を止めて出来上がり!!
火をかけずに冷しても美味しいです

あま酒ヨーグルト

ヨーグルトにあま酒適量を加えて出来上がり

冷しあま酒

あま酒1:水1を混ぜ冷して出来上がり

あま酒バナナスムージー

材料(1人分)
冷凍バナナ…半分
あま酒 ……50g
豆乳 ……100ml
ヨーグルト ……50g

作り方
冷凍バナナの皮をむき、輪切りにします。
あとは全て材料をミキサーに入れて滑らかになるまで混ぜます。

ほっとひといき。

株式会社 伊勢惣

東京都板橋区若木1-2-5
TEL03-3934-7455
<http://www.isesou.co.jp>

- ☆ お正月はお屠蘇の代わりとして、ひな祭りには白酒の代わりとして甘酒が飲まれています。
- ☆ ノンアルコールですので、幼児からお年寄りまで幅広くご利用いただけます。
- ☆ 暖かい甘酒の作り方：本品 1kg 袋をなべにあけ、水 1ℓを入れる。焦がさないようにかき混ぜ、沸騰するまで煮立てて、出来上がりです。
- ☆ 通常在庫を置いていませんので、納品まで約 1 週間を見てください。賞味期間が短い(120 日)商品となっています。ご使用日ぎりぎりの賞味期限の商品をお届けすることがあることをご了承ください。