

を大切にした社会をつくります

pal*system
パルシステム東京

#スクパル
給食

早く食べて遊んじゃおう！

お料理セット



授業のはじまり



だれでもつくれる
さっとつくれる
「安心」して頼れるセット

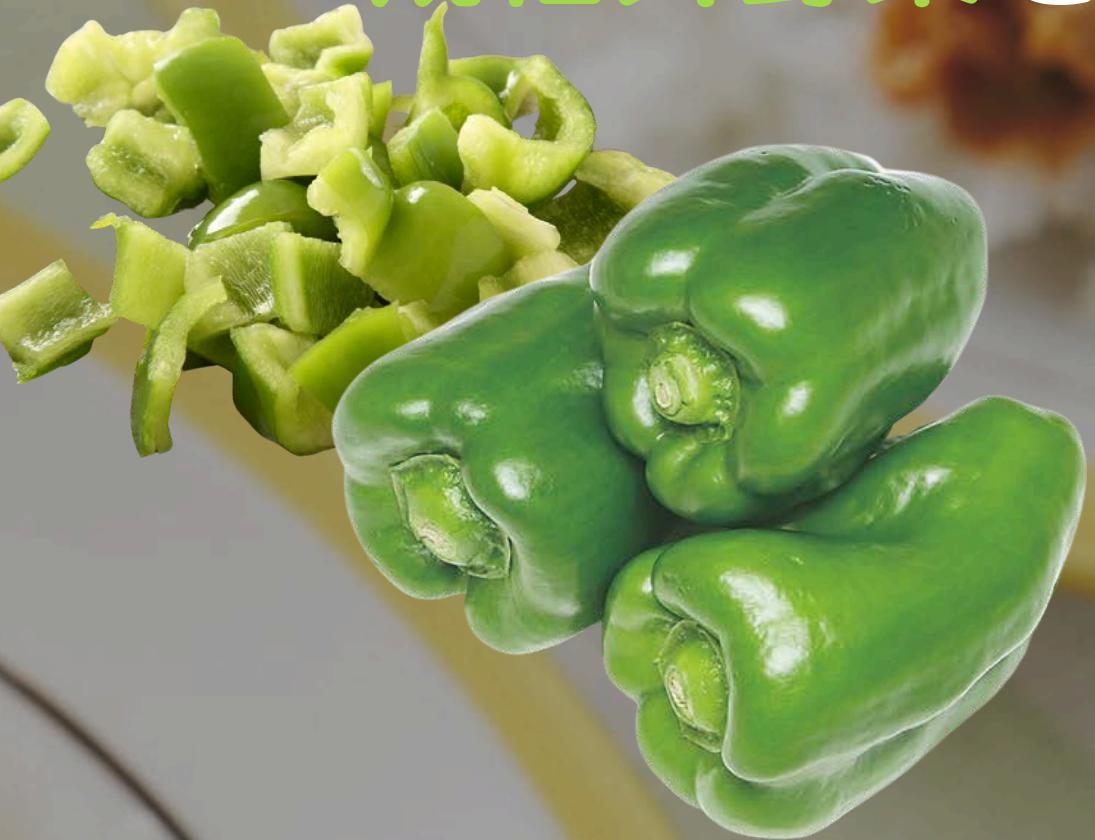


- ★カットされた食材
- ★たれ付きで味付けもカンタン
- ★カット野菜のみで包丁…まな板いらず
- ★15~20分で完成

メニューは **500** 種類以上

産地も地球も
うれしい

出回らない 規格外野菜をフル活用



お料理セットを製造する、専用の自社工場では、
下処理を手作業+機械で行うため、規格外野菜も
無駄なく使用できています。

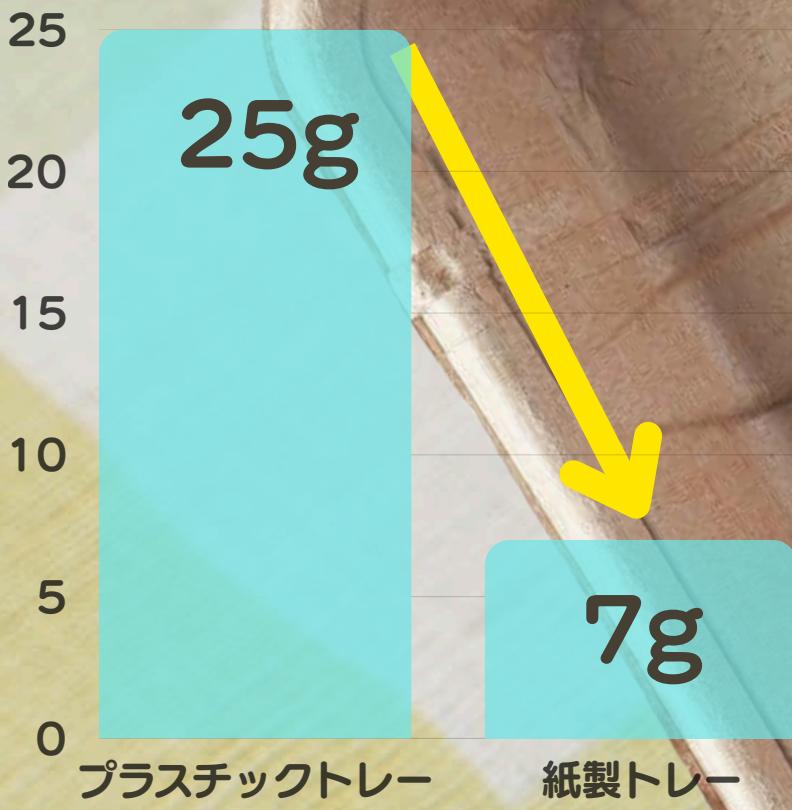


※画像はイメージです

紙製トレーで プラ削減&リサイクル

白いプラスチックトレーを紙製に切り替え、
具材を入れる袋のプラスチックは1セットあ
たり25g→7gに削減しています。

● プラスチック使用量 (g)



トマト風味のドライカレーセット

調理時間
約15分

手軽にできる本格ドライカレー！
トマトジュースでうまみたっぷり♪

ご家庭で用意するもの

- 油…大さじ1
- ごはん…2~3人分

セット内容

- 豚ひき肉
- 野菜 [玉ねぎ、人参、ピーマン]
- 濃いトマト缶
- カレーソース

※4~5人分のセットもあります

水餃子と春雨の野菜スープセット

調理時間
約15分

ロングセラー商品。水餃子は食べ応え◎
1歳半から取り分けもOK

ご家庭で用意するもの

■水・700ml

セット内容

- 水餃子
- もやし
- 野菜 [白菜、人参、にら]
- 春雨
- 塩だれ (海はいのち使用)

※春雨、塩だれ (海はいのち使用) は2個使用しています。

※もやしは200g入っているので半分使用し、残ったもやしは他の料理にお使いください。



[冷凍] 国産具材の酢豚セット



調理時間
約15分

冷凍で

ストックできる定番中華。
豚肉は揚げてあるので手間なく完成！

セット内容

- 豚唐揚げ
- 野菜
[玉ねぎ、人参、ピーマン、きくらげ]
- たれ



重慶飯店監修・産直豚バラ肉の中華炒めセット



調理時間
約10分

四川料理の名店監修。
産直豚バラ肉を使った本格中華が
サッと完成！

ご家庭で用意するもの

■油…小さじ2

セット内容

- 産直豚バラ切落し
- 野菜
[玉ねぎ、ぶなしめじ、人参、小松菜]
- 重慶飯店中華炒めの素



4種野菜のカツ煮セット

調理時間
約15分

カツはレンチンで手間なく、やわらか。
お届け翌々日までの献立に

ご家庭で用意するもの

- 油…大さじ1
- 水…160ml
- 卵…2個

セット内容

- 国産豚とんかつ（レンジ用）
- 野菜
[キャベツ、玉ねぎ、人参、葉ねぎ]
- 便利つゆ

※便利つゆは2袋使用します。



有機かぼちゃとセロリの豆乳クリームニヨッキ



有機野菜の産直産地「佐久ゆうきの会」が考案。
かぼちゃの甘みが◎

ご家庭で用意するもの

- 水…250ml
- 塩…小さじ1/4

セット内容

- ハーフベーコンスライス
- 豆乳
- 野菜
- ニヨッキ
- [有機かぼちゃ、玉ねぎ、セロリ]
- バター（個包装）
- 乾燥パセリ
- 国産野菜ブイヨン



チュクミ（韓国風イイダコ炒め）セット



調理時間
約15分

おうちで本格韓国料理！食べ応えのある
イイダコとトッポギが特徴。

ご家庭で用意するもの

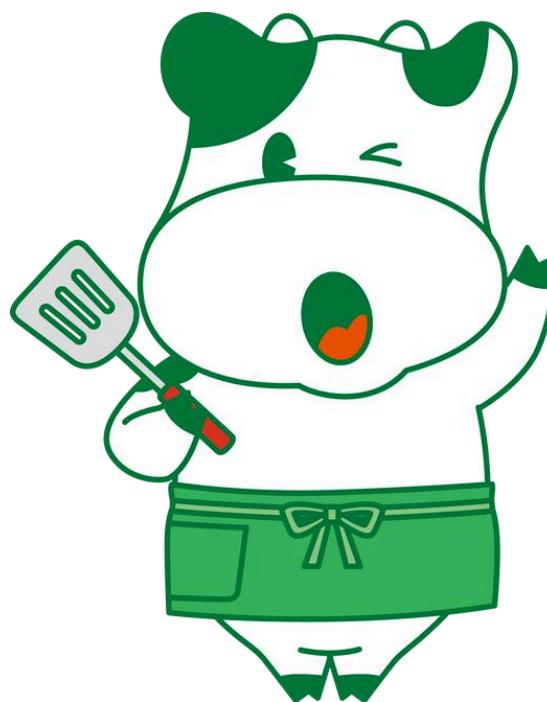
- ごま油…大さじ2
- 醤油…小さじ1/2

セット内容

- イイダコ
- 野菜 [キャベツ、玉ねぎ、にら]
- トック（餅）
- コチュジャンソース
- 豆板醤



お料理セットは進化し続けます



- ★添加物は最小限に。
(アミノ酸は不使用)
- ★肉、野菜は国産
- ★なるべくオリジナル商品の使用

#スクパル

もつといい明日へ

超えてく



つくる、たべる、サステナブル

ごちそうさまでした!



給食を食べたあとは
5時間目の授業へ

