

を大切にしたい社会をつくります

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

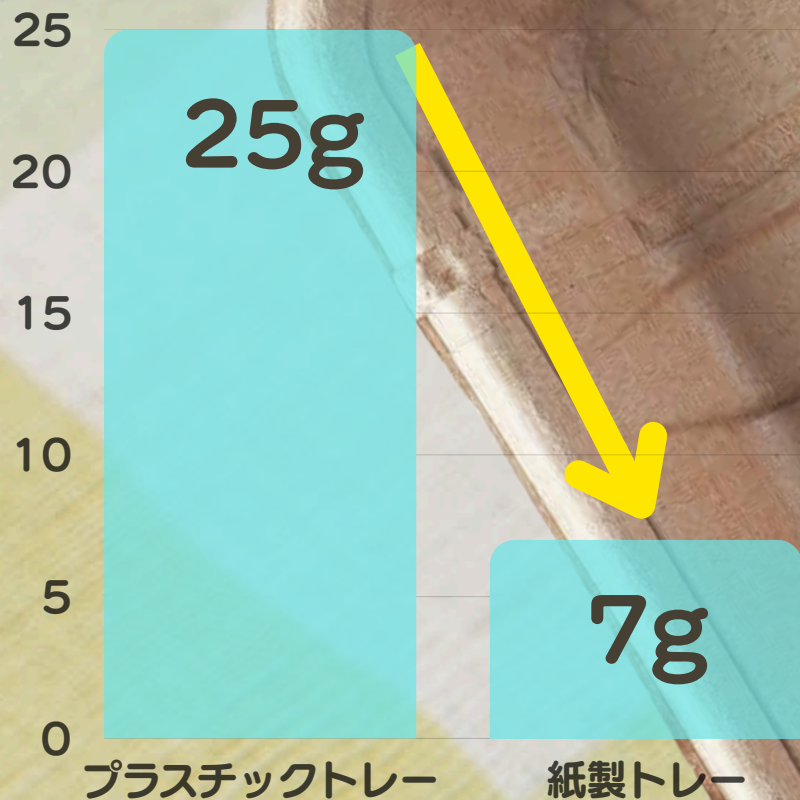
お料理セットを製造する、専用の自社工場では、
下処理を手作業＋機械で行うため、規格外野菜も
無駄なく使用できています。

※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

- 産直豚バラ切落とし
- 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ョッキ



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 ニョッキ
- 野菜
[有機かぼちゃ、玉ねぎ、セロリ]
- バター（個包装）
- 乾燥パセリ
- 国産野菜バイヨン



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
イイダコとトッコギが特徴。

ご家庭で用意するもの

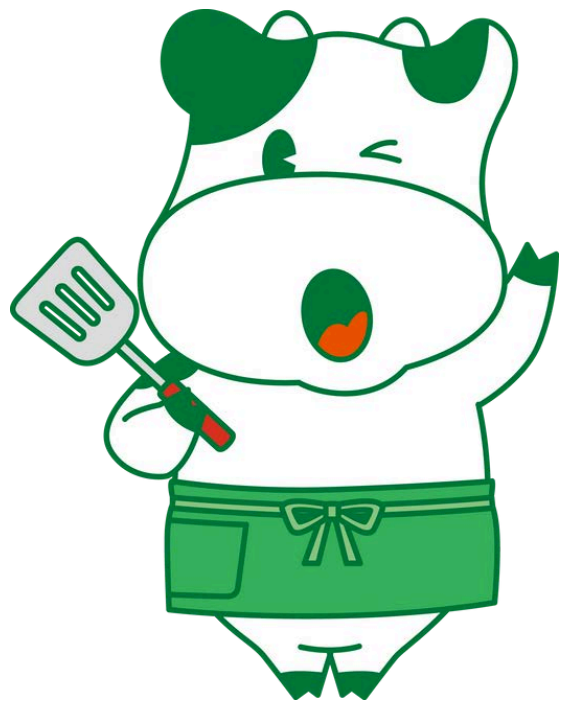
- ごま油・・・大さじ2
- 醤油・・・小さじ1/2

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
- 豆板醬



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

もっとうまい明日へ
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

