

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-10

公益財団法人秋田県学校給食会

7月29日(木)、第1回物資委員会を開催しました。この会議で29品目の物資について安全性、品質、栄養、味覚など9つの観点から評価を行いました。その中から高評価で選定された5品を紹介いたします。

1. 国産大豆ミニ絹厚揚げ1kg



国産大豆を使用した大豆アレルギーのみのミニ絹厚揚げです。
(約15mm角)
お好みの調味液で煮込んでください。

2. 杏仁豆腐[S]

菱形に均等(20mm×20mm×13mm(厚み))にカットした杏仁豆腐のシラップ漬け。中華デザート等の具材に最適です。
加熱殺菌食品なので、開封後そのまま食せます。



3. かぼちゃとさつまいものコロッケ(FeCa)

国産野菜を使用し、かぼちゃとさつまいもの優しい甘みをいかしたコロッケです。
乳・卵不使用、鉄分・カルシウム強化し低塩を意識して仕上げました。



4. フライドオニオン



- 米粉をまぶしてパーム油でカラリと揚げた玉ねぎの加工品。
- 3~10mmの不定形のコース状。
- フライドオニオンの甘味と香ばしさは、カレーやサラダのトッピングなどに最適。

5. フライドごぼう

- 約1~9センチの短冊状にカットした国産ごぼうをカラリと揚げた、素材食品。
- サラダのトッピングや料理の付け合わせとして幅広く利用できる。

