

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-130

公益財団法人秋田県学校給食会

2月16日(木)、秋田県学校給食会3階会議室にて、第2回物資委員会を開催しました。

この会議で19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。

今回、選定された物資15品目について学校給食だよりNO-130~133にわたって紹介していきます。

選定された物資は令和5年度4月から給食用物資として供給されることとなります。



(物資委員会の協議・選定の様子)

1. 鉄カルパオパオ



鉄分とカルシウム強化しており、100g当たり鉄分20.3mg(1個当たり約5mg)、カルシウム127mg(1個当たり約31.7mg)を摂取できます。

具材は国産豚肉をベースとし、豚レバーチップを配合、野菜もほどよく加えオリジナルの皮で包みました。(焼く、揚げる、蒸す)

2. ペジまん

たまねぎや枝豆、にんじんなど野菜が全体の45%以上入ったベジタブル感満載の中華まんじゅうです。野菜主体でヘルシーですが、豚肉のジューシー感も味わえます。

(焼く、揚げる、蒸す)



3. パッピーまんじゅう

茨城県神栖市産のパプリカとピーマンを使った美味しいまんじゅうです。パプリカは甘みが多くあり、肉等との相性も抜群です。今回の商品は中華のチンジャオロースをイメージして作りましたが、より美味しくできました。

(焼く、揚げる、蒸す)

