

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-132

公益財団法人秋田県学校給食会

学校給食だよりN o -130・131 に続き、第2回物資委員会で選定された物資を紹介いたします。

1. 加熱レバー入り白ごまつくね



国産の鶏肉を使用したつくねの中に、ミネラルの豊富な白ごまと鶏レバーを入れ、栄養価の高い商品に仕上げました。おでん種・あんかけ等素材としても美味しくお召し上がり頂けます。

揚げる・煮る・蒸す等、ご利用ください。

2. 国産鶏むね肉から揚げ（小麦フリー）



国産鶏むね肉を小麦フリーの醤油で味付けし、衣付けをしたふっくらヘルシーに仕上げた美味しいから揚げです。

特定原材料の乳・卵・小麦を抜き仕上げました。

冷凍のまま、170℃の油で約7分間揚げてお召し上がり下さい。

3. ハート形トック

米粉を使用したハート形のトックです。

とけない！・荷崩れしない！・やわらかい！・のびない！

スープ・カレー・デザート等にもご使用頂けます。

また、製品どうしがくっつきにくい商品です。

ボイル調理 約5分間



4. カレーポテトコロッケ（F e C a）

5種類の国産野菜（じゃがいも・玉ねぎ・とうもろこし・キャベツ・人参）を使用したポテトコロッケです。オリジナルのブレンドスパイスで子供の大好きなカレー味に仕上げました。乳・卵の原料は使用せず、鉄分・カルシウム強化だけでなく低塩も意識した商品となっております。

