

公益財団法人秋田県学校給食会

7月27日(木)、第1回物資委員会を開催しました。この会議で16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4品を紹介いたします。

## 1. シークワーサーゼリー



沖縄県産シークワーサーゼリー果汁を使用し、シークワーサーの爽やかな香りと酸味を感じつつも、食べやすいように甘みも感じられるゼリーに仕上げました。

ビタミンC、鉄分を配合しております。

自然解凍でお召し上がりください。

## 2. 加熱レバー入り白ごまつくね (タレ付)



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、食べやすい照焼タレに絡め、栄養価の高い商品に仕上げました。

ボイルしてご利用ください。

-18℃以下で保存してください。

## 3. チキンメンチカツ (レバー入り)



国産の鶏肉と鶏きもを使用した栄養価の高いメンチカツです。カレー風味に仕上がっていますので美味しくお召し上がり頂けます。ご飯のおかず・パンのサンド等幅広くご利用出来ます。

-18℃以下で保管してください。

## 4. ナポリタンソース



スチームコンベクションオープン調理、鍋、鉄板などで簡単にナポリタンが作れます。

麺が固まりにくくほぐれやすいです。きれいな照り艶が続きます。

焼成後もトマト感のある見栄えと風味が残ります。

出来上がり目安：2040g 本品1ケ(400g)で具材1640g分(麺1kg、玉ネギ野菜540g、ウィンナー100g)です。