

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-251

公益財団法人秋田県学校給食会

7月24日(水)、秋田県学校給食会3階会議室にて、第1回物資委員会を開催しました。

この会議で21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、選定された物資については、この後の学校給食だよりで紹介していきます。

選定された物資は令和6年度2学期から給食用物資として供給されることになります。



(物資委員会の協議・選定の様子)

1. スライスポテト



本品は北海道産馬鈴しょを調理しやすく、スライスしました。サラダ・グラタン・スナックなどに、ホクホクした味わいをたっぷりとお賞味ください。

ジャーマンポテトや青のりポテト、各種焼き物の材料としてなど存在感のあるカットサイズです。

●召し上がり方 180℃～190℃の油でサット揚げ、塩をふりかけると出来上がりです。●ベーコンソテーフライパンに適量のバターを熔き、二重になる程度のスライスポテトとたまねぎ、ベーコンを一緒にいため塩、コショウをすれば出来上がりです。

●煮物調理しやすくしてありますので、その他グラタンなどにも工夫できます。

2. ポテトもち



北海道の郷土料理ポテトもちの中にチーズを入れました。

1個が約50gでボリュームたっぷりの商品です。油で揚げてお召し上がりいただけます。

※ポテトもち(いももち)はつぶした馬鈴薯にでん粉など加え、滑らかに仕上げた北海道の郷土料理。

※もち(もち米)は使用しておりません。

凍ったままのポテトもちを、約170～180℃に熱した、たっぷりの油で約6分間揚げてください

3. 100%ピュア果汁国産レモン



国産レモン果汁のみ使用のストレート果汁。食品添加物不使用。

各種調味料としてはもちろん、肉や魚のレモン焼きなどにご使用頂くのに適しています。

開栓後要冷蔵

4. 100%ピュア果汁国産ゆず

国産ゆず果汁のみ使用のストレート果汁。食品添加物不使用。

和え物などの風味付けや、肉・魚のゆず風味焼など、冬至の

献立などにも是非ご使用ください。開栓後要冷蔵。

