

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、味覚などの9つの観点から物資選定委員会で試食・評価を行いました。その中から高評価で選定された物資について紹介してまいります。

1. 若鶏竜田揚げ皮無しムネF(馬鈴薯澱粉粉)40g, 50g



若鶏の皮無しムネ肉に醤油風味の下味を付け、馬鈴薯澱粉をまぶしました。油調したまままでのご使用や、もうひと手間加えてチキン南蛮や油淋鶏にもおすすめです。

冷凍のまま、約170℃の油で約5分間揚げてください。保存は-18℃以下を厳守し、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

2. タラ香草フライ40g, 50g



淡泊な味わいの助宗タラにバジルとパセリをブレンドした特製のパン粉をまぶしました。

洋風の献立にぴったりな製品となっております。

また特定アレルゲンは小麦だけとなっておりますので、フライとしては使い勝手の良いものとなっております。

冷凍のまま、約170℃の油で約5分間揚げてください。保存は-18℃以下を厳守し、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

3. メープルビーンズ



国産の煎り大豆をほんのり甘さの引き立つメープル味に仕上げました。大豆のカリッとした香ばしさとメープルの香りが食欲をそそります。

調理方法…そのままお召し上がり頂けます。

取扱上の留意点、…高温多湿、直射日光を避け、常温で保管して下さい。

4. たれ付き彩り野菜肉団子(乳・卵抜き)



国産鶏肉、国産野菜(ごぼう・長ねぎ・にんじん・たまねぎ)を使用した、ミートボールにミートボール用甘たれを絡め真空パックしました。特定原材料の乳・卵を抜き仕上げました。

沸騰したお湯の中に凍ったままの「たれ入り彩り野菜肉団子」を袋のまま入れフタをせずに約20分間ボイルしてください。

一度解凍したものを再び凍らせると品質が変わることがありますのでご注意ください。