

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. ミニウィンナーオムレツ(バラタイプ)



卵の風味をそのまま残し、無塩せきウィンナーソーセージと3種類(にんじん・とうもろこし・グリーンピース)の野菜が入ったふっくらと焼き上げたオムレツです。給食の主菜として好評です。

ミニウィンナーオムレツの食塩相当量が100グラム中0.7gと、うす味に仕上げておりますので、お好みのソース及びたれを掛けお召し上がる事が出来ます。揚げ調理 4分 蒸し調理 8分 スチームコンベクション調理 180℃ スチームMAX 5分~10分 ※-18℃以下で保存して下さい。

※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。

2. ミニウィンナーオムレツ(ボイル用)



卵の風味をそのまま残し、無塩せきウィンナーソーセージと3種類(にんじん・とうもろこし・グリーンピース)の野菜が入ったふっくらと焼き上げたオムレツです。給食の主菜として好評です。

ミニウィンナーオムレツの食塩相当量が100グラム中0.7gと、うす味に仕上げておりますので、お好みのソース及びたれを掛けお召し上がる事が出来ます。

ボイル調理 沸騰したお湯でフタをせずに7分~8分存して下さい。スチームコンベクション調理 100℃ スチームMAX 10分~15分

※-18℃以下で保存して下さい。

※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。

3. ひよこ豆 ドライパック



アメリカ産の原料を使用しております。

ボイル済みの豆をパックしておりますので、開封後、すぐに食べられます。

注入液を入れず窒素ガスを充填したドライパック製法なので、豆の風味を濃厚に感じることができます。

開封後そのまま食せます。味付け調理など多用途にご使用頂けます。

4. 白身魚の香草フライ(兵庫県産バジル)<Fe・Ca>35g・50g



産鶏肉をベースにした生地に、爽やかな香りの兵庫県産バジルのソースを合わせた香草フライです。鉄分・カルシウムを強化し、食塩相当量を抑えて仕上げております。

調理方法：凍ったままのチキンフライを油で揚げてください。

注意：・一度にたくさん調理すると、油温が下がり調理不良の原因となります。・一度解凍したものは、再凍結しないでください。