

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-335

公益財団法人秋田県学校給食会

学校給食だよりNo-334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. 野菜ソイ餃子 (Fe)

国産の野菜・大豆ミートを使用しヘルシーに仕上がっております。

1個あたり2.17mgの鉄分を摂取できます。

焼き餃子、蒸し餃子、揚げ餃子、水餃子にいかがでしょうか。

- 焼き、揚げ、蒸し調理でもお召し上がり頂けます。
-18℃以下にて保管してください。



焼

揚げ

2. 枝豆とコーンのフリッター (国産人参入り)



枝豆には子供に必要な不可欠な栄養素たんぱく質が入っており、コーンには食物繊維、ビタミン類、ミネラル類が含み、人参は国産を使用し甘さが引き立つフリッターに仕上げられています。

- 約160℃の油で約3分05秒程揚げてください。
-18℃以下にて保管してください。

3. 秋田県産豚肉ロース生姜焼き (小麦フリー・国産酒粕入り)



県産豚肉ロース肉を焼き上げた後、しょうがしょうゆにビタミン群豊富で腸内環境にも良い国産酒粕100%を入れたタレを投入し、豚肉を柔らかくしっとりするように致しました。

特定原材料の乳・卵・小麦を抜き仕上げました。

<調理方法>

- 沸騰したお湯の中に凍ったままの「県産豚肉ロース生姜焼き」を袋のまま入れ約15分フタをせずに温めてください。
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。