

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-336

公益財団法人秋田県学校給食会

学校給食だよりN o - 334・335 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. 日清オイリオ マヨドレ



卵のかわりに厳選された植物性素材を使ったマヨネーズタイプ調味料です。ポテトサラダやサンドイッチ、お好み焼きにも。絞り出し口は二通り

- 上ぶたを開けると細口に。★キャップを回すと星型に。上ぶたをきちんと閉じてから、まわしてください。
- 開封後はふたをしっかり閉め、冷蔵庫（1℃～10℃）に保存し、なるべく1ヶ月以内にお召し上がりください。0℃以下になりますと、分離することがありますのでご注意ください。（冷蔵庫のなかのとくに冷たいところでの保存はおひかえください。）
- 卵を使った商品と共通の工場で製造しています。アレルギー等の心配がある方は、医師に相談してください。
※アルミシールは完全にはがして捨ててください。
- 食用植物油脂はなたね油、大豆油を使用しています。

2. スープカレールウ (マイルド)



- 北海道札幌市発祥のスープカレーを再現した専用ルウ。
- 既存のカレー粉は使用せずスパイスを一から構成したこだわりのスパイス感。
- 辛味は抑えた甘口タイプに仕上げている。
- 本品と水(またはスープ)を1：7の割合で混ぜ溶かしながら一煮立ちさせる。
- 開封後は密封して、冷蔵庫に保管して下さい。
- ルウの性質上、原材料の一部がダメになっている場合がございますが、よく混ぜ溶かしてご使用ください。

3. カレー粉 (ABC) 丸缶

- 学校給食用に開発したベーシックなカレー粉。
- 辛味は控え目の甘口タイプで、使用スパイスは合計11種類とシンプル。
- 調理時に混ぜ込む等。
- 開封後は、密封して保管して下さい。



4. 学給用フィッシュコロッケ Fe・Ca 50g・60g

- 魚のうま味がたっぷりのコロッケ。当社のポークコロッケと比べても栄養価は遜色なく、豚肉の食べられないお子様にも安心です。鉄分（ピロリン酸第二鉄）とカルシウム（炭酸カルシウム）を加えていますので、栄養価の高い食材となっております。
- 冷凍のまま、約180℃位の油で約4分間程度揚げてください。保管は-18℃以下を厳守して下さい。また、直接外気が長時間商品に触れないようにして下さい。

