

学校給食だよりNO-334・335・336・337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. 野菜生活 100 マンゴーサラダ (給食用) 100ml



14種類の野菜と3種類のフルーツをブレンドしたおいしさを楽しみながら、たっぷりビタミンCが摂れる、野菜汁50%+果汁50%=100%の野菜・果実ミックスジュースです。アレルギーに配慮し、原材料を選定しました。常温保存可能で取り扱いやすく、お年寄りからお子様まで飲みやすい100mlサイズです。

●開封後は、すぐにお飲みください。



2. 国産コーンピューレー (北海道産)

北海道産コーンを冷凍状態のまま細かく破碎しました。食感がなめらかで、加熱による劣化が少なく素材本来の風味が保たれています。

<使用上の注意>

●袋のまま解凍し、解凍後直ちに調理してください。

3. 骨丸ごと味付けおかか 1袋 300g

1袋 300g

国内製造のかつお節を醤油と砂糖でじっくり煮込んだ、ジューシーなソフトタイプの味付けおかかです。鯉の骨が原材料の天然カルシウムを使用しています。

本品1g中に25mgのカルシウムが含まれています。

- 袋を開けてそのままお使いください。
- 開封後は袋の口を閉じて冷蔵庫に保管し、お早めにご使用ください。・調味液が分離する場合がありますが、品質には問題ありませんので、全体をよく混合して均一にしてからご使用ください。
- ・鯉節を原料としているため、ごくまれに骨や皮が混入することがありますので、ご注意ください。
- かつお骨粉末が白くみえる場合がありますが、品質には問題ありません。



4. 国産おやつやきいも 1個 20g

1個 20g

国産無添加のサツマイモを焼き芋にして食べやすい一口サイズにしました。しっとり甘い食味で冷たいまま食べるとスイーツのようにお楽しみいただけます。バランスよく栄養素を含み一袋当たりで食物繊維0.7g、ビタミンC4.6mg、カルシウム6.8mg等を摂取できます。原料で主に使用するいもジェンヌ(紅はるか)は、糖度が高くしっとりとした食感が特徴のさつまいもです。お好みで皮つきのままお召し上がりできます。

●自然解凍でお召し上がりください。(目安:15~20分程)

※解凍時間は、お好みで調整してお召し上がりください。

(パッケージは変更になる場合もあります。)

