

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-376

公益財団法人秋田県学校給食会

7月23日(水)、秋田県学校給食会3階会議室において、第1回物資委員会を開催しました。この会議で17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、学校給食だよりNo-375に続き、紹介してまいります。

1. シイラフライ(FeCa) 40g 1個 66円 50g 1個 78円



国産のシイラを丁寧に処理しフライにしました。クセの少ない淡泊な味わいでフライにぴったりの魚です。また、鉄分・カルシウム強化をしております。

- 0～180℃で約5分揚げてください。

2. プチたい焼き 30g 1個 48円



約30gの小さなたい焼きです。北海道産小豆で作った粒あんが約40%入っており、生地はもちりとした食感で相性は抜群です。和食献立やお祝い献立(おめでたい)などにおすすめです。

- そのままお召し上がりください。

3. アンサンブルエッグ(10カット) 500g 1袋 780円



じゃがいも、たまねぎ、チーズ、ベーコン入りのスペイン風オムレツです。

- 冷凍のまま沸騰した湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後15～20分間ボイルしてください。

4. S国産小松菜の豆腐よせ(FeCa) 50g 1個80円

豆乳を使用した生地に国産の小松菜を彩りよく配合した豆乳よせです。アレルギー表示対象は大豆のみ、原材料チャイナフリーで、100gあたりFe 9.5mg, Ca 414mgを添加した商品です。

「S国産小松菜の豆腐よせ(Fe, Ca)」のSは「Soy(大豆)」を意味しております。第10回「介護食品・スマイルケア食コンクール」受賞作品です。

※商品写真は蒸し調理をしたものです。

- 焼く・揚げる・蒸す・スチコンなどの調理でお召し上がりください。

いったん解け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。

焼き:中弱火で両面を約4分ずつ。揚げ:約170℃の油で約5分。蒸し:蒸し器で約10分。

スチーム:98℃で14分。コンビ:160℃で13分。

