

2月18日(水)、秋田県学校給食会3階会議室にて、第2回物資委員会を開催しました。

この会議で33品目の物資について安全性、品質、栄養、味覚など9つの観点から11名の物資委員による評価・選定作業を行いました。

今回選定された物資32品目についてはこの後の学校給食だよりで、順に紹介していきます。

選定された物資は令和8年4月から給食用物資として供給されることになります。



(物資委員会の試食の様子)

1. 学給用まんじゅう(FeCaMg)



○ 学校給食用に向けた点心ができました。国産の豚肉と鶏肉をベースに大きめにカットした国産のたまねぎとキャベツを入れて食感を楽しめるようにしました。また鉄分・カルシウム・マグネシウムを強化し、減塩仕様しております。

- 焼く……200℃のオーブンで約10分焼いてください。
- 揚げる…170℃の食油にて3～4分位、周囲がきつね色になる程度揚げてください。
- 蒸す……蒸器にクッキングシート等を敷き、蒸気が上がった時点より10～12分位蒸してください。

2. コーンスープ(NAIS)

○ 28品目のアレルギー及び「調味料(アミノ酸等)」と表示する必要がある調味料を使用していないルウタイプのコーンスープ。

- 本品と水(またはぬるま湯)を1:6の割合で混ぜ溶かしながら一煮立ちさせる。
- 開封後は密閉して、冷蔵庫に保管して下さい。
- ルウの性質上、原材料の一部がダマ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. いわしおかか煮(高圧処理)40g・50g



○ 国産のいわしを高圧処理で骨まで食べられるように加工し、真空パックでおかか煮にしました。高圧処理後に真空パックにしていることから、レトルト臭が少なく素材の味を活かしております。

※ 原料のいわしは、魚卵・腸を除去し切れずに残っている可能性があります。

- 沸騰したお湯に袋ごとに入れて加熱してください。