

学校給食だより NO—498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. スマイルゼリー(日向夏) FeCa



- 日向夏本来の甘味・酸味・香りをいかしたゼリーに仕上げました。
- さわやかな香りとすっきりとした甘酸っぱさが広がります。
- 100g あたりカルシウム 400mg、鉄分 7.5mg、ビタミン D22.5 μ g を配合しています。
- フィルムデザインは 6 種類ございます。
- 自然解凍でお召し上がりください。

2. スマイルゼリー(ピーチ) FeCa



- 桃本来の甘味・酸味・香りをいかしたゼリーに仕上げました。
- やさしい甘みと程よい酸味のバランスが楽しめます。
- 100g あたりカルシウム 400mg、鉄分 7.5mg、ビタミン D22.5 μ g を配合しています。
- フィルムデザインは 6 種類ございます。
- 自然解凍でお召し上がりください

3. スマイルゼリー(梨)FeCa



- 梨本来の甘味・酸味・香りをいかしたゼリーに仕上げました。
- しつこさがない香りとすっきりとした甘さ・程よい酸味が特徴です。
- 100g あたりカルシウム 400mg、鉄分 7.5mg、ビタミン D22.5 μ g を配合しています。
- フィルムデザインは 6 種類ございます。
- 自然解凍でお召し上がりください

4. さわら竜田揚げ40g・50g



- 淡白でクセの少ない「さわら」を生姜醤油で下味を付け、馬鈴薯澱粉をまぶしました。衣に馬鈴薯澱粉を使っていますので表面はカリッとします。メーカー人気の味付けになります。
- 冷凍のまま 180 $^{\circ}$ Cの油で 7 分程度、揚げてお召し上がりください。目立つ小骨は除去していますが、身の中にどうしても取り切れない小骨が入っている可能性があります。お召し上がりの際はご注意願います。