

学校給食だより NO—500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. (冷)IQマカロニ(ペンネリガーテ)



- ペン先形状のショートパスタ。パスタの溝がソースと絡み多様なメニューに使用いただけます。
- 凍ったままの製品を袋から必要量だけ取り出し、沸騰したたっぷりのお湯の中に入れ、約30秒温めてください。
- -18℃以下で保存してください。
- 一度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。

2. (冷)IQマカロニ(フィジリ)



- ねじれたらせん状のショートパスタ。ソースの絡みが良いため様々なメニューに使用いただけます。
- 凍ったままの製品を袋から必要量だけ取り出し、沸騰したたっぷりのお湯の中に入れ、約30秒温めてください。
- -18℃以下で保存してください。
- 一度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。

3. 国産納豆パウダー

- 国産大豆 100%使用
 - 納豆汁など手軽に納豆スープを作れます。
 - 袋の開封後は一度で使い切ってください。
 - 本品は農産物を使用しているため、素材の色に違いが出ることがありますが、品質には問題ありません。
- ※ 「納豆汁調理・参考事例」1人当たり小学校 4g使用・納豆パウダー1:溶かすお湯 5(ミキサー使用)



4. 気仙沼港水揚げ まぐろ水煮



- 気仙沼港水揚げのびんちょう鮪を使用し、気仙沼の工場で製造しました。工場の原料担当(目利き)が手当した、良質なびんちょう鮪の精肉を食塩のみでシンプルに味付けした高たんぱく、低カロリーの素材食品です。調理しやすいようにフレーク状(ほぐし肉)になっており、和え物、炒め物の具材や、野菜サラダ・サンドイッチ・コロッケ・パスタ・チャーハン等幅広くご利用いただけます。
- 開封後は、お早めにお使いください