

学校給食だより NO—501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. 仙台麩業務用スライス9mm (250g)



- 麩の生地を大豆油で揚げたあぶら麩です。
- 煮物や汁物の具材に良くあいます。

2. ミニ仙台麩業務用スライス9mm (200g)

- 麩の生地を大豆油で揚げたミニサイズあぶら麩です。
- 煮物や汁物の具材に良くあいます。



3. あおばの恋 白石温麺 (300g(100g×3束))



○白石温麺は、江戸時代の初期に大畑屋の鈴木味右衛門により白石独特の製法で作りに上げられた伝統ある麺です。本品は宮城県奨励小麦「あおばの恋」を使用し、その良質素材の持ち味を十分に活かし、風味よく造り上げました。

- 3分程茹でてください。冷たくしてざる温麺、温かくしてかけ温麺、お吸い物、炒め物、サラダ等、その他いろいろお好みのお料理でお召し上がりください。開封後は湿気を避け、密閉容器などに入れて保存してください。