

学校給食だより NO—503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. ロイヤルかつNEW



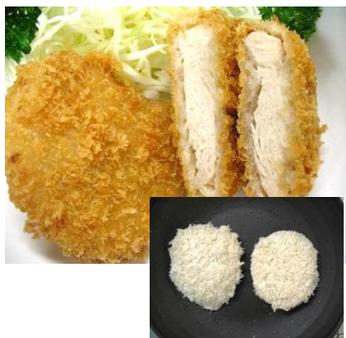
○サクサクした食感で冷めてもおいしく召し上がれるミンチカツです。

○鶏肉・牛肉・豚肉を使用した肉粒感のあるミンチカツです。

●凍ったままのミンチカツを、175℃の油で約6分間揚げてください。

●一度解凍したものは、再凍結しないでください。

2. 秋田県産 豚みそかつ40g・50g



○ 秋田県産豚肉にみそで味付を行いパン粉付けをした、ふっくらとジューシーに仕上げた美味しいかつです。

油吸収率を抑えるため、目の細かいパン粉を使用致しました。特定原材料の乳・卵を抜き上げました。

● 冷凍のまま、170℃の油で約7分間揚げてお召し上がり下さい。

● 入れる量などの条件によって変わりますのでご注意ください。

※一度解凍し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. たら西京漬け40g・50g



○骨取りした助宗タラの切り身を風味の良い西京味噌たれに漬け込みました。ほんのり甘い味付けは淡白なたらと相性が良く、メーカーでも人気の味付けになります。

●冷凍又は解凍した状態で180℃・13分程度、焼いてお召し上がりください。当商品は骨取りをしていますが、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。たらは水分の多い魚なので、加熱すると身が縮みます。

4. たらポーション40g・50g

○新鮮な原料を使用し、中はふわふわ、外はサクサクの美味しいフライです。パンのサンド、米飯の献立等幅広くご利用出来ます。

圧縮凍結しておりますので、揚げても身がしっかり！形が崩れにくく美味しく召し上がれます。

●冷凍のまま、170℃～180℃の油で揚げてお召し上がり下さい。

－18℃以下にて保管して下さい。

