

学校給食だより NO—504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. カレイ煮付け(高圧処理)40g・50g



○アメリカ産の黄金カレイをぶつ切りにしたものを高圧処理で骨まで食べられるように加工し、真空パックで煮つけにしました。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。

※原料の黄金カレイは、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入れて加熱してください。

## 2. デザートゼリー マスカット味

○袋を開けて出すだけで簡単に食べられる、マスカット味のゼリーです。

●衝撃に弱い製品であり、落下等の衝撃が加わりますと、商品に割れやひびが入り、離水の原因に繋がる為、お取り扱いにはご注意ください。開封後は切り口をしっかりと閉じ、冷蔵庫(10℃以下)に保管し、お早めにご使用ください。ご使用前、冷蔵庫にて冷やして頂くと、より美味しくお召し上がり頂けます。



## 3. プルーンピューレ



○製菓・製パン、たれ、ソース、カレー等、調理食品全般にご使用いただけます。

●細心の注意を払って製造しておりますが、まれに夾雑物が含まれている場合がございますので、ご使用の際は十分ご注意ください。

開封後は密封容器に移して冷蔵庫に保存し、なるべくお早めにご使用ください。

## 4. ハムサラダフライ40g・50g

○北海道産男爵いもを使用し、薄切りのハムで挟みサクサクの生パン粉で仕上げました。ホクホク感を最大限に引き出した男爵いもと風味豊かなチョコッドハムの旨味が相性抜群で子供に大人気の商品に致しました。パン食メニューでもおすすめです。

●冷凍のまま、170℃の油で5～6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。

