

学校給食だより NO—505 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. おでん缶 がんも大根入り



○原則として、賞味期限が2年以上のものをお届けできるよう務めておりますが、在庫状況や製造状況より、ご希望に添えない場合もございますこと、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。
(その場合は、ご相談させていただきます。)

●三角こんにやくには竹串が刺さっておりますので、お箸を使わずに食べることができます。※串の取り扱いには十分ご注意くださいようお願い申し上げます。

<非常時災害対応備蓄食として、おすすめいたします>

2. おでん缶 牛すじ大根入り

○原則として、賞味期限が2年以上のものをお届けできるよう務めておりますが、在庫状況や製造状況により、ご希望に添えない場合もございますこと、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。
(その場合は、ご相談させていただきます。)

●三角こんにやくには竹串が刺さっておりますので、お箸を使わずに食べることができます。※串の取り扱いには十分ご注意くださいようお願い申し上げます。

<非常時災害対応備蓄食として、おすすめいたします>



3.、モウカザメ切身竜田40g・50g



○ 国内で漁獲された、モウカザメの切身を洗浄・選別・カットした後に、生姜しょうゆで漬け込みでん粉をまぶした商品になります。漬け込みして有りますのでそのまま調理して頂いても美味しくお召上がり頂けますが、様々な献立の素材としてもご使用頂ける製品でも有ります。
(他角切り澱粉付きも御座います)

●必ず加熱してお召上がりください。焼き調理、180～220℃のオーブンまたは焙焼機などで約8～10分間焼いてお召上がりください。(目安です)機械などで焼きムラが出る事も御座いますので、サンプル等でお試して頂くことも可能です。