

学校給食だより NO—507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. 野菜かき揚げ(米粉・米油)アレルギーなし40g・50g



○国産の野菜、玉ねぎ・ごぼう・人参をメインとし、彩りに雪菜を使用した野菜かき揚げに致しました。サクサクフワフワ食感に仕上げる為に、調理方法にも拘っております。アレルギーの無いよう、つなぎに米粉を使用し、プリフライ時も米白絞油にて一時調理した商品に致しました。そば・うどん、かき揚げ丼などに是非ご使用下さい。

●180°~220°で油調又はオーブン調理。共にオススメは、始めはサクサク感を演出する為高温調理にて、取り出し時間はお好みで構いませんが、目安と致しましては油調5~6分、オーブンだと予熱後10分程度かと思われまます。

## 2. オムライス用玉子焼(10枚入り)

○直径19cm、厚さ1mmサイズの丸型に焼き上げました玉子焼になります。オムライスはもちろん、オムそばなど幅広い献立にご使用できます。

「はがしやすい」、「破れにくい」のでご使用に大変便利です。アレルギー物質は卵、大豆のみ。その他アレルギー物質28品目は含まれておりません。

- <ボイルの場合>冷凍のまま沸騰した湯の中に袋ごと入れ、再沸騰後約10分ボイルしてください。
- <スチコンの場合>あらかじめ蒸し設定で90℃にセットし予熱後、冷凍のまま袋ごと入れ、約15分加熱してください。



## 3. おさかなオムレツ



○ミニサイズ「おさかな形」のプレーンタイプのオムレツです。

可愛いお弁当や楽しい食卓を演出してくれます。おめでたい行事(卒業式、入学式など)や端午の節句の行事食にもおすすめです。

- <焼く場合>冷凍のまま8~10分間オーブンで焼いてください。
- <蒸す場合>冷凍のまま蒸気の上だった蒸し器に入れ、6~7分間蒸してください。