

公益財団法人秋田県学校給食会

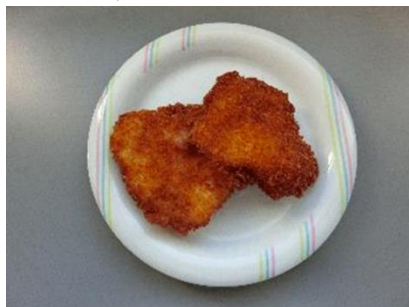
7月27日(木)、第1回物資委員会を開催しました。この会議で16品目の物資について安全性、品質栄養、味覚など9つの観点から評価を行いました。  
その中から高評価で選定された4品を紹介いたします。



#### 1. 白花豆ペースト 北海道産 (常温)

北海道産の白花豆原料をペースト状にしました。そのまま、もしくはカレーやスープなどの料理に加えてお召し上がりください。  
常温品なので、解凍の手間がいりません。開封後そのまま、もしくは味付け調理など多用途にご使用頂けます。

#### 2. 若鶏皮無ムネFサククリフライ (小麦抜き)



鶏胸肉に米パン粉とマッシュポテトをブレンドした専用の衣を付けた小麦抜き商品です。商品名の「F」は果実調味料で保水を目的に微量使用しています。

冷凍のまま、約170℃の油で約5分間揚げてください。保存は-18℃以下を厳守し、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

#### 3. ホキサックリフライ (小麦抜き)



ホキに米パン粉とマッシュポテトをブレンドした専用の衣を付けたアレルギー28品目不使用の商品です。

冷凍のまま、約170℃の油で約5分間揚げてください。保存は-18℃以下を厳守し、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。

#### 4. おからの煮物コロッケF e C a



おから・じゃがいも・大豆・ひじき・にんじんを使って、煮物風に味付けしました。鉄分(ピロリン酸第二鉄)とカルシウム(炭酸カルシウム)を加えて、食物繊維を含むおからも使っていますので、栄養価の高い食材となっております。やはり、献立としては米飯給食をお奨めいたします。

冷凍のまま、約180℃位の油で約4分間程度揚げてください。保管は-18℃以下を厳守してください。また、直接外気が長時間商品に触れないようにしてください。