

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-8

公益財団法人秋田県学校給食会

7月29日(木)、第1回物資委員会を開催しました。この会議で29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。その中で、特に高評価で選定された物資を紹介いたします。

1. 白身魚フライ F e C a 食物繊維



すけそうだらを使って、ボリュームたっぷりの笹型フライに仕上げました。鉄分(ピロリン酸第二鉄)・カルシウム(炭酸カルシウム)・食物繊維(難消化性デキストリン)の栄養成分を加えていますので、摂取し難い栄養素の補給にお役立てください。アレルギー物質の乳・卵は使用しておりません。

2. 学給だいふく(豆乳いちご)

半解凍でアイスのようにお召し上がりいただける商品になります。全解凍してもババロアのようにお召し上がりいただけます。個包装にしておりますのでお取り扱いしやすく衛生的です。



3. すけそうだらと野菜のメンチカツ

北海道産のスケソウダラを主原料とした商品です。スケソウダラ落とし身、野菜(玉ねぎ、キャベツ)などにクエン酸鉄を配合し、パティをパン粉で包みフライにしました。※40gは鉄分2mg、50gは鉄分2.5mg配合/1ヶ当たり



4. 青じそ入り国産鶏つくね(C a F e強化)



国産鶏肉、国産野菜(たまねぎ・にんじん)を使用した鶏つくねに免疫力を高める効果が期待されるβ-カロテンの含有量が野菜のなかでトップクラスの“青じそ(国産)”とミネラル豊富なひじきを使用し、カルシウム及び鉄の強化致しました。カルシウムが100g中151mg摂取する事が出来ます。鉄が100g中4.2mg摂取する事が出来ます。特定原材料の乳・卵を抜き仕上げました。

5. 秋田県産おろしにんにく

- ・秋田しらかみにんにくをすぐ調理できるようペースト状にしています。
- 秋田しらかみにんにくは糖度は38~40度と高く甘み旨味が強いのが特徴です。

