

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-131

公益財団法人秋田県学校給食会

学校給食だよりNO-130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. いわし開き澱粉付き



三陸沖で漁獲されたいわしを尾付きの開きにして、粉付けしました。

170℃の油で約3分間揚げてください。

2. パプリカダイス3色ミックス

宮城県産のパプリカをダイスカットし、3色ミックスにしました。
スープやパスタの具材としてご使用ください。



3. 真いわしみぞれ煮



国産の真いわしを、蒸気の中で骨まで軟らかく加熱し、甘めの味付けのみぞれ煮に仕上げた一品です。

骨までお召し上がりいただけるため、お子様も食べやすく食育におすすめです。

この商品は、解凍してそのままお召し上がりいただけます。

4. タンドリーチキン風フライ



ソテーした玉ねぎやトマト等の野菜の甘みを活かし、スパイスで爽やかに仕上げたカレーソースと国産鶏のささみを合わせたタンドリーチキン風のフライです。

(凍ったままのささみを、油で揚げてください。)