

学校給食だより 秋田っ子給食

NO-261

公益財団法人秋田県学校給食会

7月24日(水)、秋田県学校給食会3階会議室にて、第1回物資委員会を開催しました。
この会議で21品目の物資について安全性、品質、栄養、味覚などの9つの観点から物資選定委員会で試食・評価を行いました。その中から高評価で選定された物資について紹介してまいります。

1. いちごゼリー

甘酸っぱさが特徴のいちごゼリーです。
鉄分、ビタミンCを配合しております。
自然解凍でお召し上がりください。



2. 豆乳コーンコロッケFeFi 40g・50g



鉄と食物繊維を入れ、豆乳と北海道産のとうもろこしを使ってクリーミーなコロッケを作りました。

油調時のパンク対策として、衣の2度付け・中身のクリームを特殊製造することで大量調理でもパンクリスクの少ない商品となっております。凍ったまま約170℃に熱した油で約4分間揚げてください。

3. 秋田県産豚肉切り落とし寒こうじ仕立て



秋田県内陸で昔からよく使用されている「寒こうじ」を豚肉に合うようこうじたれを作りました。

秋田県産豚肉を寒こうじたれで合わせ豚肉切落しの寒こうじ仕立てにしました。

解凍してから調理願います。

4. チキンハムタンザク(バラ凍)



- 国産鶏肉を使用し、皮・すじ・脂肪を1枚1枚丁寧に除去し、仕上げました。
- 無塩せきのチキンハムを短冊カットし、バラ凍結にしました。
- 切る手間がなく、くっつきもなくそのまま調理に使用できます。
- アレルギー特定7品目は配合しておりません。
- 塩分値は、5gに対して0.07g、10gに対して0.14g、15gに対して0.21gとなります。

●凍ったまま、お好みのスープ・シチュー等に入れて煮込んでください。

●凍ったまま、中火で炒めてください。

●凍ったまま、90℃程度で約3分間蒸してください。

5. ポテトとお米のささみカツ 40g・50g

●国産ささみにポテトフレークと米粉フレークで衣付けしたささみカツです。ポテトの香りと米粉のほどよい食感が特長です。

●塩分値は、40gに対して0.28g、50gに対して0.35g、60gに対して0.42gとなります。

※ポテトフレークはじゃがいもを原料としているため、細地下茎や黒・茶色等のポテトの皮が含まれる場合がありますが品質に問題はありません。※加工に使用したじゃがいもの糖度により揚げ色が異なる場合があります。凍ったまま、160～170℃の油で約4分間揚げてください。

