

# 平成25年度第1回物資選定品のご紹介

さつまあげ(ごぼう・野菜入ボール)



1,365円/k g

新鮮な魚と厳選した材料でつくりあげた天ぷらです。おでん材料や煮物の具にご使用いただけます。

さんまホイル巻 60g



59円/食 (1パック10食入)

新鮮なさんまを高圧処理し、特製の味噌タレをかけてホイルで包みました。高圧処理のため、骨まで柔らかくなっています。

米粉の子持ちししやもフリッター



31円/食

米粉で作ったフリッター衣の商品です。頭や骨も柔らかく食べられます。

15種類の野菜&果物ゼリー(食物繊維)40g



44円/食

15種類の野菜と3種類の果物が入ったオレンジ色が綺麗なゼリーです。低温で解凍し、お召し上がり下さい。

たちうおつまれ(1kg)



920円/k g

クセの無い太刀魚のすり身を使用し、あっさりとしたつまれにしました。旨味があり汁物等に美味しくお使いになれます。

県産きくらげ天スライス(1kg)



1,115円/k g

県産きくらげを使用した揚げ蒲鉾です。スライス加工しておりますので、調理に便利です。(保存料は使用していません。)

県産米粉タルト15g



44円/食

県産米粉を使ったタルトに自社製カスタードクリームを詰め、トッピングに国産リンゴを使用したリンゴブレザーブをのせました。(小麦は使用していません。)

いか天ぷら④ 40g



62円/食

乳卵不使用の国産加工のいか天ぷらです。独自の製法により冷めても柔らかく噛み切れる固さに仕上げています。

県産ウルメイワシ醤油粕煮(10尾)/袋



350円/袋(1袋10尾入)

県産ウルメイワシの頭・内臓を除去して、県産醤油粕をベースにした調味液でレトルト(高温高圧殺菌法)加工しました。

味なミートボール・ソース付(1kg)



595円/k g

鶏肉を主体に牛肉・豚肉等を使用した甘酢ソースをからめた中華風タイプのミートボールです。

スクールランチ県産米粉餃子15g



23.50円/食

国内産牛肉・豚肉を使用し、野菜と肉のバランスがうまく調和した餃子です。県産米粉を使用し、米粉特有の食感が楽しめます。

米粉の子持ちししやもフライ



29円/食

米粉パン粉で作ったフライ衣の商品です。独特な米粉パン粉の食感が特徴です。

きのこクリームコロッケ(豆乳入)50g



56円/食

国産エリンギ・ブナしめじや豆乳を使うことで、良質なタンパク質の摂取にも活用いただけます。

サワラ幽庵漬(韓国)40g



62円/食

韓国産の脂の乗ったサワラを使用して造りました幽庵漬です。香ばしく焼き上げた醤油と柚子の香りが食欲をそそります。

県産鱧入り天スライス(1kg)



1,080円/k g

山口県内で水揚げされた新鮮な鱧を使用し、白揚げ風に仕上げた揚げ蒲鉾です。(保存料は使用していません。)

ご注文・お問い合わせは 公益財団法人 山口県学校給食会 物資課まで。  
TEL: 083-922-0714 FAX: 083-923-0830