

平成27年度
物資選定委員会
物資選定品

公益財団法人山口県学校給食会
物資課
TEL 083-922-0714

ローズハムダイスカット パラ凍

豚ロース肉を使用し、スモークして仕上げたハムです。約10mm角にダイスカットしてバラ凍結しましたので、袋を開けてすぐにご使用になれます。アレルギーは豚肉のみ化学調味料・保存料・発色剤・結着補強材は使用していません。凍ったまま中火で炒めて下さい。凍ったままスープに入れて約5分間煮込んで下さい。



印南養鶏

ソテードオニオンスライス70

国産の高品質な玉ねぎを主原料にし、品質の安定を追求しました。3.2mmにダイスカット、約2mmにスライスし、サラダ油で丁寧にソテーしました。



MCC食品

地産地消豆腐ハンバーグ

長州鶏を使用した豆腐ハンバーグです。長州鶏の濃厚な旨みが豆腐と絡み更に美味しさを引き立たせました。小さいお子様も食べやすいサイズにしています。沸騰したお湯に袋のまま入れ、約12分程度温めて下さい。



れんげ

40g 青うめゼリー

和歌山県産のうめ果汁を約10%使用した、口当たり爽やかな梅ゼリーです。鉄分・食物繊維・ビタミンCを強化しました。

自然解凍でお召し上がり下さい。



給材開発

40g さば塩焼き真空

日本近海の鯖を切身にし、長崎県五島灘の天然塩で一晩熟成させて、オーブンで丁寧に焼き上げました。【ポイル】袋のまま、熱湯に入れて再沸騰後約20分温めて下さい。【蒸し】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めて下さい。



津田商店

40g タンドリチキン焼・パラ凍

若鶏もも肉にプレーンヨーグルトとカレー粉で味付けをして、焼き上げた当社オリジナルのタンドリー味です。少量の和風調味料を加えてありますので食べやすく、子供たちに大変人気の高い商品です。焼くまたは蒸し



大阪太平

かんぱちボール

鹿児島県で獲れたかんぱちの「なか落ち肉」を使用し、かんぱちの持つ素材の美味しさを活かしたボールに仕上げました。1粒の大きさを7g前後の小さめにする事で、配膳時の数のばらつきが少なくなり、より均等になることを考えました。【煮】冷凍のまま約5分間【炒】冷凍のまま転がしながら炒め、まんべんなく焼き色がついたら火を止める【揚】冷凍のまま170℃の油で約1分30秒



トクスイ

レンコン入り平つくね(別冊付)

国内産(鹿児島・宮崎)の鶏肉に「国内産レンコン」を配合した平つくねです。テリヤキソースで味付けしたポイル調理対応の商品です。1個約25g(固形20g+タレ5g)の30個入りです。冷凍のまま、沸騰したお湯に袋ごと約10分加熱して下さい。



給材開発

50g さんま塩焼き真空

新鮮なさんまを食塩水に漬け込み、オーブンで丁寧に焼き上げました。【ポイル】袋のまま、熱湯に入れて再沸騰後約20分温めて下さい。【蒸し】袋のまま重ならないように並べ、約20分温めて下さい。



津田商店

40g 若鶏ハーブ焼き・パラ凍

若鶏もも肉に下味をつけ、オレガノとバジルをブレンドした特製の漬け込みダレにじっくりと漬け込んでから焼き上げました。ハーブ鶏は風味がよく、和洋どちらにも合います。焼く、または蒸し



大阪太平

業務用ちぎり生芋こんにやく

国産生芋を使用した味染みの良い、ちぎりこんにやくです。袋から出して、軽く水洗いし、ご使用下さい。



原田商店