

## ◎提供可能な食材（高知県）

### 高知ニラまんじゅう



＜規格＞ 30g/個（1袋30個入） 冷凍品  
＜価格＞ 39円/個（税別）

全国的にも生産量が多い高知県産のニラを使用し、県内産の豚肉、生姜を主体にギョウザ風に仕上げ、ニラの風味と豚肉のジューシーさが合う中華食材です。

### ゆの酢（無塩）



＜規格＞ 1.8リットル/1本 冷蔵品  
＜価格＞ 2,750円/本（税別）

ゆずの果汁は独特のさわやかな香りのため、日本料理等の調味料として、香りや酸味を加えるために広く使われています。また、お寿司や飲み物、ゼリー、皮を使ったマーマレード等に利用されています。

### そうだ節（めぢか削り節）



＜規格＞ 100g、300g 低温品  
＜価格＞ 265円/100g袋  
1,250円/500g袋

（税別）

そうだ鰹は、そうだ節にすると独特の味と香りが出ます。土佐清水では伝統のひき縄漁で釣り上げられ、十分に冷却されたまま市場に水揚げされます。そのため鮮度のよいそうだ鰹を使って製品にします。このダシは濃厚でコクがあり、そばやうどん、みそ汁などのダシに欠かせません。

☆送料は別途かかります。

＜問合せ＞ 財団法人 高知県学校給食会  
TEL 088-883-8550 FAX 088-883-3855  
E-mail : kochikenkyu@ca.pikara.ne.jp