

21年度開発食品

開発商品 1

ゆずゼリー (常温)

規 格 44 g (1個)

製品特徴 ごっくん馬路村のゆず使用のすっきりとした香りと酸味のゼリーです。

一口メモ 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、皮を使ったマーメイド等があります。

原料配合

原材料名	配合比	アレルギー
砂糖	28.3	
ゆず果汁	14	
ゼラチン	0.6	ゼラチン
寒天	0.4	
水	56.7	
	100%	

- 製造者 馬路村農業協同組合
- 販売者 財団法人 高知県学校給食会



栄養成分

製品 100g 当たり

エネルギー (kcal)	115	マグネシウム (mg)	2
水分 (g)	13.3	鉄 (mg)	0
たんぱく質 (g)	0.6	亜鉛 (mg)	0
資質 (g)	0	ビタミン A (mg)	1
炭水化物 (g)	29.3	ビタミン B1 (mg)	0
灰分 (g)	0.1	ビタミン B2 (mg)	0
ナトリウム (mg)	2	ビタミン C (mg)	6
カリウム (mg)	30	食物繊維総量 (g)	0.1
カルシウム (mg)	3	食塩相当量 (g)	0

(5訂日本食品標準成分表に基づく計算値)

開発商品 2

そうだ節 (めぢか削り節)

規 格 100 g・500 g 袋入り

製品特徴 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。そのため鮮度の良いそうだ鰹を使って製品にします。

一口メモ そうだ節からとれるダシは濃厚でコクがあり、そばやうどんなど麺類のダシには欠かせません。また、山菜類や根菜類などのアクの強い野菜との相性が抜群で、これらの野菜の煮物によく合います。このほか、みそ汁のダシ、お好み焼き、たこ焼き等にも利用できます。かつお節とブレンドすることでバランスのよいダシがとれます。

原料配合 そうだ鰹 100% (高知県産)

- 製造者 山崎削り節店
- 販売者 財団法人 高知県学校給食会



栄養成分

製品 100g 当たり

エネルギー (kcal)	136	鉄 (mg)	2.6
たんぱく質 (g)	25.7	亜鉛 (mg)	1.2
資質 (g)	2.8	ビタミン A (mg)	9
炭水化物 (g)	0.3	ビタミン B1 (mg)	0.17
ナトリウム (mg)	81	ビタミン B2 (mg)	0.29
カリウム (mg)	350	ビタミン C (mg)	0
カルシウム (mg)	23	食物繊維総量 (g)	0
マグネシウム (mg)	33	食塩相当量 (g)	0.2

(5訂日本食品標準成分表に基づく計算値)