

# だしパック中厚削り鰹・宗田鰹



## <使用方法>

### ●ガス釜、電気釜

沸騰したお湯に「だしパック」を入れ、微沸騰で20分程度煮出した後、取り出してください。

### ●蒸気釜

微沸騰状態の時に「だしパック」を入れ、蒸気を抑えて、微沸騰状態を保ちながら30分前後煮出した後、取り出してください。

※だしの濃度はお好みに合わせて調整してください。

### ■一般的なだしの場合

**本品1袋(100g)：用水3～5L**

**※だしびき後、蒸発分を調整してください。**

■ 原材料名：かつおぶし（国内製造：静岡他）、そうだがつおぶし（28品目アレルギー物質なし）

国内製造の鰹節、  
宗田鰹節を使用。



パック入りですので、  
衛生的な「だし」を簡単に  
ひくことができます。

不織布に入れてありますので  
アクを封じ込め、しみや苦みの  
「だし」中への溶出を防止します。

## 減塩メニュー提案可能



減塩豚汁



きのこのけんちん汁



オニオングラタンスープ

お問い合わせ先

公益財団法人 埼玉県学校給食会  
〒364-0011 埼玉県北本市朝日2丁目288番地  
TEL 048-592-2115 FAX 048-592-2496