

【春のすまし汁】



材料（約4人分）

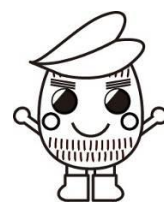
【材料】

えのきたけ	50g	⇒3cmカット
ゆでたけのこ（皮むき）	80g	⇒短冊切り
豆腐	120g	⇒小角切り
かまぼこ	60g	⇒短冊切り
乾燥わかめ	2g	⇒軽く戻す。
ねぎ	30g	⇒小口切り
かつおだし汁	4カップ	
うすくちしょうゆ	小さじ2	
塩	少々	

作り方

- ① かつおのだし汁にえのきたけ、たけのこを入れて煮る。
- ② 豆腐、かまぼこ、わかめを入れる。
- ③ 調味料を入れて味をととのえる。
- ④ ねぎを散らして出来上がり。

※調味料は加減してください。



いもち

給食のかまぼこは桜型を使用しています。



くりっち

たけのこの旬は短いです。たけのこは米のとぎ汁や糠を入れたお湯でゆでます。たけのこごはん、みそ汁、煮物など、今しか味わえない香りと食感を楽しみましょう。