

五泉のうんめえ給食

【桜と湯葉のすまし汁】

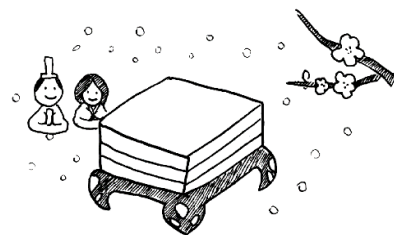
給食では、ピンク色の桜の形をしたかまぼこを使用しました。にんじんやかまぼこを花の形に型抜きをすると、とてもかわいく仕上がります。



材料（約4人分）

- ・かまぼこ（桜型のスライスかまぼこ） 40g
- ・冷凍湯葉（カットされているもの） 25g ⇒解凍しておく
- ・乾燥わかめ（カットされているもの） 2g ⇒水でもどし、水気をきっておく
- ・にんじん 30g ⇒いちよう切り（花型に型抜きしても♪）
- ・長ねぎ 30g ⇒小口切り
- ・えのきたけ 30g ⇒長さ1/2～1/3切り
- ・とうふ 80g ⇒さいの目切り
- ・かつおだし汁 700cc

- A
- ・塩 小さじ1/4
 - ・みりん 小さじ1
 - ・酒 小さじ1
 - ・うすくちしょうゆ 大さじ1



ご家庭では、食材や調味料の分量を加減しながら作ってください。

作り方

- ①鍋にかつおだし汁を入れ、えのきたけとにんじんを加えて煮る。
- ②次に湯葉、かまぼこ、とうふ、わかめ、長ねぎを加えて煮る。
- ③調味料Aを入れて味をととのえる。

