



なめこのみそ汁

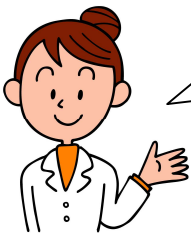
子どもたちに人気があるメニュー

🍴 材料（4人分）

大根	100g
なめこ	80g
豆腐	80g
ねぎ	40g
みそ	大さじ1と1/2
だし汁	720g

🍴 作り方

- 1 大根は千切り、豆腐は角切り、ねぎは小口切りにする。
- 2 だし汁で大根を煮て、なめこ、豆腐を入れる。
- 3 みそをといて入れる。
- 4 最後にねぎを入れる。



「なめこのみそ汁」はご家庭でもよく作られているからか、子どもたちには食べなれた味のようにです。なめこは、独特のぬめりと歯ごたえがあり、お汁に入れることで、汁全体にとろみがでて、食べやすいようです。ちなみに、学校給食では、花かつおでだしをとってから作っています。

「とろとろしていておいしかったです。」
「すごく食べやすくて、おいしかったです。」
北部小 児童

