



## 学校給食 レシピ

# かき玉汁

給食でも大人気！



so - 2

### 材料<4人分>

- ・卵・・・・・・・・2個
- ・豆腐・・・・・・・・1/2丁
- ・にんじん・・・・1/2本
- ・玉ねぎ・・・・1個
- ・えのきたけ・・・・1/4株
- ・青ねぎ・・・・2束
- ・だし汁・・・・600cc
- ・薄口しょうゆ・・・・小さじ1
- ・濃口しょうゆ・・・・小さじ1/2
- ・塩・・・・・・・・ひとつまみ
- ・片栗粉・・・・・・・・小さじ1/2



#### 【一口メモ】

でんぷんを入れることで卵がふんわり仕上がります。他にもほうれん草やキャベツなど季節の野菜を入れてもおいしいです。

### 作り方

①にんじんはいちょう切り、玉ねぎはくし切り、えのきたけは石づきを切り、半分に切る。青ねぎは小口切りにする。豆腐は一口大に切る。

②だし汁に、にんじん、玉ねぎを入れて煮る。やわらかくなったら、豆腐、えのきたけを入れて火を通す。

③調味料を入れ、水で溶いた片栗粉を入れる。

④沸騰させて、溶いた卵をかき混ぜながら入れる。最後に青ねぎを入れて、ひと煮たちさせる。

#### 【給食献立】

近江八幡市学校給食センター