

メニュー名:かきたま汁

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
卵	1個
玉ねぎ	80g
にんじん	20g
えのき	25g
小松菜	20g
だし	500ml (給食では厚削り節を 使用しています)
うすくちしょうゆ	大さじ1
塩	一つまみ
酒	小さじ1/2
片栗粉	小さじ1

作り方

1. だしをとる。
2. 玉ねぎスライス、にんじん短冊、えのき 1/2、小松菜 2センチ幅に切る。
3. だして玉ねぎ、にんじん、えのきを煮る。
4. 味付けをする。
5. 片栗粉に、水を小さじ3入れて、水溶き片栗粉を作る。
6. 汁の火を止めて、水溶き片栗粉を加え混ぜる。
7. 火をつけて、沸騰させる。
8. 卵を割りほぐす。
9. 沸騰している汁へ、卵を細く流す。
10. 小松菜を入れて完成。

