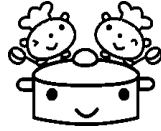


給食メニュー紹介



給食だより

寒くなり、雪もちらつく季節となりました。今月は22日の「ふぶき汁」を紹介します。豆腐を細かく崩して雪が舞う様子を表した料理です。季節を感じながら作ってみてくださいね！

【ふぶき汁】

材料（4人分）

- ・豆腐 ……80g
- ・かぶ ……1/2個
- ・さといも ……3個
- ・にんじん ……1/3個
- ・白菜 ……60g
- ・ねぎ ……2束
- ・顆粒だし ……小さじ1
- ・うすくちしょうゆ ……小さじ1と1/2

豆腐はしっかり
水気をとってね！

☆ 作り方 ☆

- ①豆腐は水気を取り、細かく手で崩す。
- ②かぶ（サイコロ状）、里芋（乱切り）、人参（短冊切り）、白菜（2cm幅）、ねぎ（小口切り）にする。
- ③鍋に水と顆粒だしをいれる。
- ④野菜を茹で、①を入れる。
- ⑤うすくちしょうゆで味をつける。