歴史に残そう！味噌汁オリジナルレシピプロジェクト

（1班）

料理名	TOKUSHIMA　時短味噌汁
材料	・鳴門産わかめ ・えのき ・ねぎ ・あぶらあげ ・とうふ ・ちくわ ・水 ・だしの素 ・あわせ味噌
作り方	1　なべをふっとうさせる 2　食材を洗う・着る えのきは、3分の1に切る。 ねぎは、うすい小口切りにする。 あぶらあげは、幅1cm の短冊切りにする。 とうふは、幅約 1cm のさいの目切りにする。 ちくわは、幅 5mm に切る。 かんそうわかめは、水に浸しておく。 3　粉末のだしの素を鍋に入れる。 4　煮る えのき、あぶらあげ、とうふを入れて煮る。 5　みそを加える。 6　ちくわ、ねぎ、わかめを入れる。
ポイント	徳島県産の鳴門わかめを使用しました。