

歴史に残そう！味噌汁オリジナルレシピプロジェクト

(2班)

料理名	鳴門金時を使った美味しい味噌汁	
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・みそ 40g ・だしの素 ・あぶらあげ 28g ・にんじん 160g ・こんにゃく 半分 ・ねぎ 20g ・鳴門金時 半分 	
作り方	<p>1 だしを準備する</p> <p>2 材料切る</p> <p>にんじん・・・厚さ5mmくらいにちょう切り</p> <p>ねぎ・・・うすい小口切りにする</p> <p>あぶらあげ・・・はば1cmの短冊切りにする。</p> <p>こんにゃく・・・拍子切りにする。</p> <p>鳴門金時・・・食べやすい大きさに角切りする。</p> <p>3 煮る</p> <p>①にんじん ②鳴門金時 ③油揚げ、こんにゃく の順に入れる。</p> <p>4 ねぎ・味噌を入れる</p>	
ポイント	徳島県産の鳴門金時を入れています。	