

歴史に残そう！味噌汁オリジナルレシピプロジェクト

(3班)

料理名	笑顔徳島おみそしる	
材料	・半田そうめん ・鳴門金時 ・油揚げ ・にんじん ・すだち ・かまぼこ ・ねぎ ・だしの素 ・味噌	
作り方	1 だしを準備する 2 材料を洗う・切る 3 水を沸騰させて、そうめんをゆでる 4 煮る かたいものから順に入れる 5 味噌を入れる 6 おわんにいれる	
ポイント	スーパーで手軽に買える材料で作れます。栄養価も高いです。	