

歴史に残そう！味噌汁オリジナルレシピプロジェクト

(6班)

| | | |
|------|---|--|
| 料理名 | とくしまみそしる |  |
| 材料 | <ul style="list-style-type: none"> ・わかめ ・じゃがいも ・にんじん ・油揚げ ・にぼし ・味噌 | |
| 作り方 | <p>1 だしを準備する</p> <p>にぼしをゆでる ※あたまとはらわたを手でとってはらわたをゆでる</p> <p>2 鍋に分量の水を入れて加熱する</p> <p>3 材料を入れる</p> <p>4 じゃがいもとにんじんに串を刺してやわらかくなったのを確認する</p> <p>5 幅1cmの短冊切りにした、油揚げを入れる</p> <p>6 味噌をいれる</p> | |
| ポイント | 徳島の特産品をつかった味噌汁です。 | |