

学校給食
オリジナル

はつ ゆき じる
初 雪 汁



★白い食材を使用して初雪が降る季節の風景をイメージした料理です。
ご家庭でお好みの食材を加えてみてもよいですね。



材料【4人分】

ポイルほたて	100g(小12個)
豆腐	1/4丁
えのきだけ	25g
白菜	250g(1/8カット)
大根	90g(4cm)
煮干し	適宜
白みそ	50g
豆乳	大さじ4

【作り方】

- ① 豆腐はさいの目切り、大根はいちょう切り、白菜は1cm幅に切る。えのきだけは半分に切りほぐす。
- ② 煮干しでだしをとり、大根を煮る。火が通ったら白菜、えのきだけ、ほたての順に加え、ひと煮立ちさせる。
- ③ ②に豆腐を加え、火が通ったら、みそ、豆乳を入れ、沸騰直前で火を止める。

キャラクターデザイン：是川縄文館