

# そうに みそ雑煮

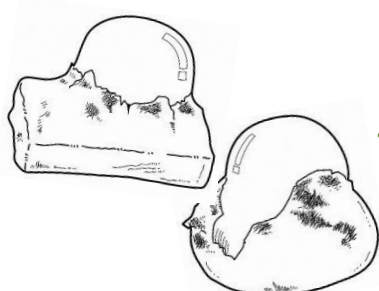


## 材料【4～5人分】

白玉団子 (冷凍)	100g	白みそ	適量
鶏肉	100g	みそ	適量
かまぼこ	1/4本	塩	少々
人参	中 1/3本	けずりぶし	適量
えのきたけ	1/2房		
水菜	1/3束		

## ～ 作り方 ～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 鶏肉、かまぼこは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 人参はいちょう切りにし、水菜は3cmの長さに切っておく。
- ④ えのきたけは石づきを切り落とし、食べやすい長さに切っておく。
- ⑤ 鍋にだし汁を煮立て、鶏肉、人参、かまぼこ、えのきたけの順に煮る。
- ⑥ 火が通ったら、白玉団子と水菜を入れしばらく煮込み、みそ、白みそ、塩で味を調えて仕上げる。



そうじ雑煮はお正月ならではの伝統的な日本料理です。

そうじ雑煮に入れる餅は、丸餅や角餅など、地域によって様々です。

給食では、餅の代わりに白玉団子を使い、みそ仕立てに仕上げます。