

【朝日中学校 1 年 熊谷 美穂さん考案】(応募時の学年)



あっさり春のたけのこスープ



＜メニューのポイント＞

(熊谷さんより)

お醤油風味のあっさりとした味付けのものを考えました。旬のたけのこや、玉ねぎがごろっと入っているため、お腹にもたまり、春の味を楽しめます!!

【材料 4 人分】

たけのこ	200g
玉ねぎ	1 個
わかめ	少量
水	1000ml
ごま油	大さじ 2
しょうゆ	大さじ 2

【作り方】

- ① 水(1000ml)と、ごま油としょうゆを鍋に入れる。
- ② いちょう切りに切ったたけのこ、うす切りに切った玉ねぎを鍋に入れる。
- ③ 沸騰したら、わかめを入れて一煮立ちしたら火を止める。
- ④ 器に盛り付けて完成。

～食べた小・中学生からの感想～

・たけのこがスープに入っていて、おいしく食べました。
・「たけのこがうまい!」と大きな声で言っているお友達がいました。とてもおいしかったです。



提供した給食
〈小学校 4 月 24 日、
中学校 4 月 23 日〉

阿見町立学校給食センター

