

新しい年度になり1ヶ月が過ぎました。どの学年もしっかり食べてきてくれ、残食はかなり少ない、うれしい毎日でした。ちょっと苦手な食べ物があっても挑戦する姿がみられて、すばらしいです。
給食室ではそれを励みにますますがんばって作ります。よろしくお願いします。

<若竹汁>

材料(4人分)

たけのこ	60g
カットわかめ	2g
にんじん	40g
えのきだけ	40g
なると	30g
うす口しょうゆ	小さじ2強
みりん	小さじ1弱
酒	小さじ1弱
塩	適宜
厚削り	適宜
だし昆布	適宜
水	500mL

(作り方)

- ①たけのこ、にんじんは短冊切りにする。
- ②えのきは石突きを取って1/3にする。
- ③なるとは半月に切る。
- ④だしを取る。
- ⑤④に①、②を入れて柔らかくなったら、③を入れる。
- ⑥⑤に調味料を入れて仕上げ。



* 今が旬、生たけのこが出回ってきています。
生のたけのこを米ぬかで湯がいてアクを抜きます。
ここまでの下処理をしておくと、簡単に使用することができます。