

# おうちで作ろう! みんな大好き給食メニュー



## Vol.16-2 えのきの南蛮みそ汁

かぐら南蛮の辛味とえのきたけの歯応えがアクセント

### ■材料（4人分）

にんじん	.....	1/4本	水	.....	800ml
大根	.....	60 g	だし汁パック	.....	1袋
えのきたけ	…	1/2袋	みそ	.....	大さじ1と1/2
生揚げ	.....	100g	かぐら南蛮みそ	…	小さじ1/2
長ねぎ	.....	1/3本			

### ■作り方

- ①にんじんと大根はいちょう切り、えのきたけは2cm、生揚げはさいの目切り、長ねぎは小口切りにする。
- ②鍋に水とだし汁パックを入れ、だし汁が出たら取り出す。  
にんじん、大根の順に煮る。えのきたけ、生揚げを加えて煮る。
- ③みそとかぐら南蛮みそを溶かす。長ねぎを加えてひと煮立ちさせる。