

## とちゅ〜とん汁／学校給食総合センター

杜仲豚と季節の食材が味わえます。

普段の使用量より少し多めに豚肉を使用し、アレルギーを含まない食材を選び、みんなが同じものを食べられるように工夫しています。

材 料（1人分）	作り方
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 水…180g</li><li>・ だし昆布…0.4g</li><li>・ 煮干し…3.7g</li><li>・ 杜仲豚…18.5g</li><li>・ 清酒…2g</li><li>・ たまねぎ…15g</li><li>・ だいこん…15g</li><li>・ にんじん…5g</li><li>・ なめこ…12g</li><li>・ 米みそ…9.6g</li><li>・ おろししょうが…0.5g</li><li>・ 根深ねぎ…9g</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>① 昆布と煮干してだしを引く。</li><li>② たまねぎは、7ミリ幅に切る。 だいこん、にんじんは、いちよう切り。 ねぎは小口切り。 杜仲豚には、酒で下味をつけておく。</li><li>③ だしを引いたら、杜仲豚を入れて、ほぐしながら煮る。</li><li>④ 切った野菜を入れて煮る。</li><li>⑤ みそを入れて、味を調べてから、おろししょうが、ねぎを加えて、火を通す。</li></ol> 