

岐福(ぎふ)早田味噌汁



岐福(ぎふ)味噌の名付け親
早田小学校の皆さんが考えた
具だくさんの味噌汁です。

七福神にちなんで具材を
7種類入れた縁起のよい味噌汁です。



材料	使用量(4人分)
だいこん	70g
にんじん	30g
えのきだけ	1/3 袋
油揚げ	1/2 枚
豆腐	1/3 丁
おつゆ麩	15 個
こねぎ	1 本
けずりぶし	適宜
赤味噌	50g

<作り方>

- ①けずりぶしでだしをとる。
- ②だいこん・にんじんはいちょう切り、えのきだけは3cm長さ、こねぎは小口切りにする。
- ③油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、短冊切りにする。豆腐はさいの目に切る。おつゆ麩は水で戻し、水気を絞っておく。
- ④だしの中に、だいこん、にんじん、えのきだけ、油揚げの順に入れ、具材がやわらかくなったら、赤味噌を加える。
- ⑤豆腐を加え、豆腐にも火が通ったら、おつゆ麩、こねぎを入れて仕上げる。

*岐福(ぎふ)味噌は、学校給食用として特別に作られている豆味噌です。ご家庭にある赤味噌で代用してください。

※本レシピは、学校給食をご家庭で作りやすい量・手順に調整し、掲載しております。

他のレシピもご覧になりたい方は、
岐阜市ホームページをご覧ください。



HP 番号
1003875