

# かやくうどん



給食のうどんは、汁と一食うどんを別々に提供しています。単品としてもおいしく食べられますが、かきあげや竹輪の天ぷらと、組み合わせることが多いです。家庭でも、お好みでトッピングをお楽しみください。



材料	使用量（4人分）
鶏こま切れ肉（1 cm角程度）	75 g
干しいたけ	1 枚
にんじん	中 1/6 本
油あげ	1/2 枚（15g 程度）
かまぼこ	40 g
けずり節	} A 15 g
水	
塩	小さじ 1/4
しょうゆ	大さじ 1
長ねぎ	1/3 本
ゆでうどん	4 玉


## ＜作り方＞

- ①Aの水を沸かし、けずり節でだしをとる。
- ②干しいたけは水に漬けて戻し、千切りにする。もどし汁は漉しておく。にんじんは短冊切り、かまぼこはいちょう切り、ねぎは小口切り、油あげは油ぬきをして、1/2 短冊切りにする。
- ③①のだしと②の干しいたけのもどし汁を合わせて、鍋で沸かし、鶏こま切れ肉、干しいたけを入れて煮る。油あげ、にんじんも加えて煮て、アクをすくう。
- ④③にかまぼこを加え、塩としょうゆで味を調える。ねぎを加え煮る。
- ⑤温めたうどんをどんぶりに入れて④を注ぐ。

※けずり節は、給食では、かつおの厚けずり節を使用しています。家庭で使うけずり節は、包装袋を確認し、水の量に対して表示された g 数を使って下さい。  
 ※ねぎは、給食では加熱していますが、お好みでトッピングしても彩がきれいになります。

※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