

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。



＜作り方＞

材料	使用量（4人分）
鶏こま切れ肉（1cm角程度）	75g
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	40g
けずり節	15g
水	850cc
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

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。もどし汁は濾しておく。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