



【月見汁】



【中学校の分量・4人分】

けずりぶし	16 g	} だし汁をとる
水	560 c c	

こんぶ(粉末) 0.24 g

ごぼう 40 g … ささがき(水にさらす)

さといも 100 g … 乱切り

もち(白玉) 100 g

みそ 44 g … だし汁で溶く

ねぎ 28 g … 小口切り



【作り方】

- (1) だし汁を煮立て、こんぶ(粉末)を入れ、ごぼう・さといもを入れ煮る。
- (2) 火が通ったら、もちを入れやわらかくなるまで煮る。みそを入れ、最後にねぎを入れてできあがり。

♡ここがポイント

- ・ 給食では、だし汁のけずりぶしに「さば節」を使用しています。
- ・ 月見汁には、お月様に見立てた「もち(白玉)」と「さといも」を使用しています。
給食で使用しているもち(白玉)は、冷凍のものです。食べると、モチモチしていて食べ応えがあり、煮崩れも少ないです。