

給食レシピ紹介

北海道の郷土料理の一つです。
 バターの香りで、いつものみそ汁
 と違ったおいしさを楽しめます。



料理名		どさんこ汁	
材料	4人分	作り方	
豚もも肉小間	50g	①	人参はいちょう切り、玉ねぎはざく切りにする。
人参	1/3本		じゃがいもは食べやすい大きさに切り、水にさらす。
玉ねぎ	1/2個	②	鍋にだし汁を沸かし、豚肉を入れる。
じゃがいも	1個		豚肉に火が通ったら、人参、玉ねぎ、じゃがいも、
もやし	1/2袋		もやし、ホールコーンの順に入れて煮る。
ホールコーン	30g	③	具材が煮えたら、減塩みそ・白みそをいれる。
減塩みそ	大さじ1	④	仕上げにバターを入れる。
白みそ	大さじ1・1/2		
有塩バター	5g		◎減塩みそを使わない場合は、みその量を調節してください。
だし汁	500cc		