

みそラーメン風スープ



若出山学校給食センター
の人気メニューです。

【 材 料 名 】	【分量（4人分）】
豚ひき肉	50g
もやし	1/2 袋
にんじん	1/3 本
米粉めん	40g
白菜	葉 1 枚
味つけメンマ	20g
にら	1/4 束
ねぎ	1/4 本
ホールコーン	20g
★赤みそ	大さじ 2 杯
★中華風スープストック	小さじ 1/2 杯
白いりごま	小さじ 1 杯
★しょうゆ	小さじ 1・1/2 杯
おろしにんにく	少々
ごま油	小さじ 1/2 杯
水	800ml



【 作り方 】

- ① 米粉めんはゆでておく。
- ② にんじんはせん切り、白菜は 1cm の短冊切り、ねぎは小口切り、にらは 2 cm幅に切る。
- ③ 鍋にごま油を入れ、にんにく・豚ひき肉を炒める。
- ④ ③に水を入れて、にんじん、白菜、もやしを煮る。
- ⑤ ④にメンマ・コーン・米粉めんを入れて、★の調味料を加える。
- ⑥ 最後にねぎ・にら・白いりごまを入れてできあがり。