



白玉すまし汁

材料：4人分

白玉粉	・・・	60g
水	・・・	大さじ4
にんじん	・・・	20g
小松菜	・・・	70g
たまねぎ	・・・	45g
かまぼこ	・・・	40g
うすくちしょうゆ	・・・	小さじ1強
こんぶ（だし用）	・・・	2g
かつお節（だし用）	・・・	8g
水	・・・	600ml
塩	・・・	少々

学校給食の分量です。ご家庭で作る場合は分量の調整をしてください。

作り方

- ① 白玉粉、水を合わせ、耳たぶくらいのかたさにこね、団子を作り、沸騰したお湯でゆでる。浮き上がってきたら取り出し、水冷する。
- ② にんじんは5mmのいちょう切りにする。
- ③ 小松菜は3cm長さに切る。
- ④ たまねぎはせん切りにする。
- ⑤ かまぼこは短冊切りにする。
- ⑥ だしを取り、たまねぎ、にんじんを入れ、煮る。
- ⑦ かまぼこ、（冷）白玉もちを入れ、煮る。
- ⑧ うすくちしょうゆを入れて調味し、小松菜を入れ、煮る。
- ⑨ 塩で味をととのえる。

