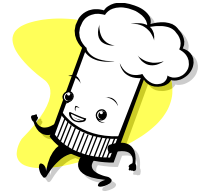


# 冬瓜のすまし汁



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。

## 材料: 4人分

豆腐	110 g	
冬瓜	240 g	
たまねぎ	80 g	
小松菜	60 g	
うすくちしょうゆ	小さじ 2	
A	でん粉	小さじ 1
	水	小さじ 2
<だし>		
こんぶ (だし用)	6cm 角	
かつお節 (だし用)	25 g	
水	500m l	
塩	少々	

## 作り方:

- ① 豆腐は 1.5 c m の角切り、冬瓜は皮を厚めにむいて中わたをとり、2 c m の角切りにする。
- ② たまねぎはせん切り、小松菜は 3 c m に切る。
- ③ だしをとり、たまねぎを入れ、煮る。
- ④ あくをとり、冬瓜を入れ、煮る。
- ⑤ 豆腐を入れ、煮る。
- ⑥ 小松菜を入れ、煮る。
- ⑦ うすくちしょうゆで調味し、A 水どきでん粉を入れ、煮る。
- ⑧ 塩で味をととのえる。