



部門

- ① どんぶり・ご飯部門
  - ② 麺・スパゲティ部門
  - ③ カレー・シチュー部門
  - ④ **スープ・味噌汁部門**
- (\*該当部門に○を入れてください)

(2)年 (B)組 名前( )

いっしょに考えた人の名前( )

レシピのタイトル

えいようたろろアソ肉とせせいのスープ

(材料4人分)

- たまねぎはんにじ
- ・とりにく(おね) 200g
- ・はこらじ(おせじろ)
- ・しょうが(2つまみ)
- ・小口ねぎしょうしょう
- ・お水 200g
- ・だしパウダー(小1)
- ・おしょうしょう
- ・みりん

(作り方)

- ①おねにくをアークでまなを切る
- ②はこらじ、しょうが、おにくをみりん、お水でもみこむ(1回)つたお
- ③おにくをフライパンでやく
- ④おねにくに水を11れてふつうさせる
- ⑤だしパウダー、みりん、おしょうしょうをいれる
- ⑥たまねぎ、はんにじをいれる
- ⑦しょうがにぶ
- ⑧スープのまじみをいれおしくととのえる
- ⑨しょうがをおねにくにいれる
- ⑩とり肉をうまにのせる
- ⑪ごちねきをのせる

(完成のイラスト)



①おとろろのうまみを(工夫したところや、このレシピにした理由)  
 とり肉にしみこませました。  
 とり肉のやさしさを付けておいしくしました。  
 ②おとろろにおいしくたがってほしかった