



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

ざいりょう (材料4人分) にんげん しょうじょう

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

つくりかた (作り方)

- ①おねにくをアークでまなをきる
- ②はこらじ、しょうが、おにくをふくうに11本でもみこむ(1冊)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本てふとうさせる
- ⑤だしパウダー みりん おしょうじょうをいれる
- ⑥たまねぎ、にんげんをいれる
- ⑦しょうがにぶ
- ⑧スープのまじみをいれおしきととのえる
- 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

かんせい (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)  
 とり肉にしみじょうが、しょうが、しょうがのやさいをつけておいしくしました。  
 ①おとろろにおいしくたがてほしかった