

給食人気メニュー！『スタミナみそ汁』

《材料(2人分)》

- ・サラダ油・・・小さじ1/2弱
- ・豚　肉・・・30g
- ・にんじん・・・25g
- ・もやし・・・50g
- ・に　ら・・・30g
- ・だし汁・・・240cc
- ・み　そ・・・7g
- ・一味唐辛子・・・少々



《作り方》

- ① にんじんはいちょう切り、にらは2～3センチ程度に切る。
- ② サラダ油を熱した鍋に、豚肉を入れて炒める。
- ③ ②ににんじん、もやしを加えて炒める。
- ④ にらも加えたら、だし汁を加えて煮る。
- ⑤ 具材が煮えたらみそを入れて調味をし、お好みで一味唐辛子をかけたらできあがり。

ワンポイント

給食の人気メニューで、おかずにもなるみそ汁です。
辛いものが好きな方は、ぜひ一味唐辛子をかけて食べてください。



1人あたりの栄養価

エネルギー：67kcal
たんぱく質：5.2g
脂　　質：3.3g