汁物

＊白山を食べる給食レシピ＊

白山ねぎの鶏野菜汁

材料（4人分）

・鶏もも肉	160g	A	・みそ	40g
・にんじん	1/5本		・にんにく	1かけ
・はくさい	100g		・しょうが	1かけ
・えのきたけ	1/4株		・ごま油	大さじ1/2
・木綿豆腐	1/2丁		・一味とうがらし	少々
・糸こんにゃく	80g		・料理酒	大さじ1
・白山ねぎ	1/2本		・本みりん	小さじ1
・だし汁	500ml		・しょうゆ	適宜

＜作り方＞

① にんにく、しょうがはすりおろす。

② とり肉は一口大に切る。にんじんはいちょう切りにする。
はくさいは短冊切り、えのきたけは石づきを取って3cmぐらいに切る。
ねぎはななめ切り、木綿豆腐はさいの目切りにする。

③ Aの調味料を全て鍋に入れて火にかけて、よく練ってみそ玉を作る。

④ だし汁にとり肉、にんじん、糸こんにゃくを入れて煮る

⑤ ④にはくさい、えのきたけ、木綿豆腐、ねぎを入れる。
火が通ったら②のみそ玉で味つけし、味見をして足りない場合は、
しょうゆで味を調える。

地場産物紹介

白山市農林水産物ブランドの「白山ねぎ」は、白山の豊かな水と手取川扇状地の肥沃な土で育まれ、甘みがあるのが特徴です。9月から3月ごろまでの長い期間をかけて栽培・収穫されています。
給食では甘い白山ねぎを使い、手作りのとり野菜汁のみそ玉を手作りしています。