

汁物



地場産物を使った給食レシピ

はくさん とんじる 白山ジオ豚汁



ざいりょう にんぶん 材料(4人分)

・豚肉	100g	・木滑なめこ	40g
・料理酒	小さじ2	・堅とうふ	100g
・ごぼう	1/2本	・みそ	大さじ2
・さつま芋	1/2本	・ねぎ	1/2本
・にんじん	1/5本		
・白菜	100g		
・だし汁	500ml		

つく かた <作り方>

- ① ごぼうは斜め半月切り、さつま芋は厚めのいちよう切り、人参はいちよう切り、白菜は短冊切り、ねぎは小口切り、堅とうふはさいの目切りにする。
- ② だし汁に、豚肉、ごぼう、にんじん、なめこを入れて煮る。
- ③ ②に堅とうふ、白菜、さつま芋を入れる。火が通ったら、溶いたみそで味をととのえ、ねぎを加える。



豊かな水が流れ肥沃な平野が広がる白山市で作られた、滋味深い野菜をたっぷり使っています。

山間部の木滑地区で栽培される木滑なめこの名物「でけえなめこ」や、白山市の名産品である「堅とうふ」も加わり、白山の自然と食の恵みに感謝を込めた豚汁です。