☆碧山小の給食レシピ☆

【副菜編】

元気みそ

. —			
材料	分量(4人分)	切り方	作り方
にんじん	20g	みじん切り	①砂糖~みそを合わせ、みそを溶
ピーマン	15g	みじん切り	いておく。
ねぎ	10g	みじん切り	②フライパンに油をひき、しょう
干し椎茸	2g	みじん切り	が、にんじん、椎茸を炒める。
しょうが	0.5g	おろす	ピーマン、ねぎを入れ、さらに
油	小さじ1/2		炒める。
砂糖	小さじ3		③炒めた野菜に①の調味料を入れ
酒	小さじ1		弱火で、好みの固さになるまで
みりん	小さじ1		煮詰める。
赤みそ	小さじ3		

ワンポイント