

## 平成29年度 入賞

### いろいろ団子汁



【生徒のおすすめポイント】  
白玉団子の中にほうれんそうが入っているため、色合いがきれいです。豆腐も一緒に練り込むことで、団子の食感がとても柔らかく仕上がります。

※給食用に献立をアレンジしています。

#### 【材料】(4人分)

・白玉粉	40g
・水	適量
・豆腐	40g
・ほうれんそう	20g

・鶏肉(厚切り)	80g
・にんじん	45g
・だいこん	100g
・はくさい	100g

#### 〈だし〉

・こんぶ	5cm 角
・かつお節	8g
・水	360ml

・しょうゆ(うすくち)	小さじ2
・酒	大さじ1/2 強
・塩	少々

#### 【作り方】

- ① ほうれんそうはゆで、水冷し、水気をきり、みじん切りにする。にんじんは5mm ちょう切り、だいこんは7mm ちょう切り、はくさいは短冊切り(葉と茎は別にする)にする
- ② 白玉粉、豆腐、ほうれんそうを合わせこね、固さをみて水を加え、団子を作り、ゆで、浮き上がったら水冷する。
- ③ だしをとり、鶏肉を入れ、煮る。
- ④ あく、油をとり、にんじん、だいこん、はくさいの茎を入れ、煮る。
- ⑤ しょうゆ、酒で調味し、はくさいの葉、団子を入れ、煮る。
- ⑥ 塩で味をととのえる。