

## 大葉春菊の肉団子スープ



※給食用に献立をアレンジしています。

### 【受賞者のおすすめポイント】

肉団子をワンタンで包まずそのまま一緒に煮こむことで、簡単に手早く作ることができます。

また、きざんだ大葉春菊を肉団子に加えて、食べやすいように考えた献立です。

### 【材料】(4人分)

#### 〈肉団子〉

・豚ひき肉	100g
・しょうが	少々
・小麦粉	小さじ2
・大葉春菊	60g
・しょうゆ(こいくち)	少々
・塩	少々
・洋こしょう	少々

・ワンタンめん	20g
・にんじん	40g
・干しいたけ	2g
・白ねぎ	20g
・中華スープのもと	小さじ1
・しょうゆ(こいくち)	小さじ2/3
・ごま油	少々
・水	500ml
・塩	少々
・洋こしょう	少々

### 【作り方】

- ① にんじんは5mmいちょう切り、白ねぎは小口切り、しいたけはぬるま湯でもどし、せん切りにする。しょうがはみじん切り、大葉春菊はゆで、水冷し、水気をきり、みじん切りにする。
- ② 豚ひき肉、しょうが、小麦粉、大葉春菊、調味料を合わせ、こねる。
- ③ 湯をわかし、豚ひき肉をつみ入れ、煮る。
- ④ あく、油をとり、にんじん、しいたけを入れ、煮る。
- ⑤ 中華スープのもとを入れ、ワンタンめんをパラパラと広げながら入れる。
- ⑥ しょうゆ、白ねぎを入れ、煮る。
- ⑦ 塩、洋こしょうで味をととのえ、ごま油を加えて煮る。