

## 給食レシピ♥かきたま汁



### 材料（4人分）

- 卵 2個
- じゃがいも 1個
- 人参 1/2個
- かまぼこ 20g
- 干しいたけ 2g
- ねぎ 20g
- うすくちしょうゆ 大さじ1
- 料理酒 小さじ1
- 片栗粉 小さじ2
- かつお昆布出汁 800ml

### 作り方

1. 干しいたけをお湯につけて戻しておく
2. じゃがいも、人参、かまぼこをイチョウ切りにする。
3. ねぎは小口切りにする。
4. 沸騰した出汁にじゃがいも、人参、かまぼこを入れる。
5. 具材に火が通ったらうすくちしょうゆと料理酒を入れ、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
6. 混ぜながら溶き卵を流し込む。
7. 卵がふんわりと固まったらねぎを入れる。