

春野菜のみそ汁

材料 (中学庄 1食分)

- ・ じゃがいも 33 g
- ・ たまねぎ 24 g
- ・ にんじん 16 g
- ・ キャベツ 36 g
- ・ 京北みそ (赤みそ) 19 g
- ・ けずりぶし 2.6 g

(だし汁 225 cc)

作り方

- ① キャベツ・にんじん・たまねぎはせん切りにする。
- ② じゃがいもは 拍子木切りにして水にさらす。
- ③ けずりぶしでだしをとる。
- ④ 定量のだし汁で にんじん・たまねぎを煮、やわらかくなれば②を加え、さらにキャベツを加えて煮る。
- ⑤ ④に、みそをとき入れ、沸とう直前に火を止める。



== 京北みそ ==

京北みそは 京都市右京区にある
京北という自然豊かな土地で、
すべて京都産の大豆・米・塩で
自然醸造させた おみそです。

一年の歳月をかけて作られる京北
みそは、こうじが少し残り、酵母
が住んでいる 生みそです。

大豆と米と ほぼ同量のおみそです。

京都市の学校給食では、

平成22年6月より 使用されています。

