

みそだれ

《材料》(材料中学生6人分)

- ・赤だしみそ・・・30g
- ・米みそ・・・・・・30g
- ・りんご・・・・・・30g
- ・生姜・・・・・・6g
- ・にんにく・・・・4g
- ・みりん・・・・・・6g
- ・砂糖・・・・・・18g
- ・水・・・・・・30g



《作り方》

- ① りんごはすりおろしておく。生姜、にんにくはみじん切りにしておく。
- ② 材料をよくあわせておく。
- ③ これを火にかけて、弱火でじっくり煮る。こげないように気をつける。
- ④ とろみと照りが出たら出来上がり。

《コメント》

給食では、行橋京都地域の郷土料理「みそだれおでん」のみそだれとして出しています。おでんだけでなく、ふろふき大根やごはんにかけて食べてもおいしいですよ。