



みそ煮込みうどん

コメント:

乾めん・生めんを使用する場合は固ゆでにして煮込んでください。
給食では冷凍うどんを使用しています。

作り方

- (1) 根深ねぎはななめ切り、生しいたけは千切りにする。
- (2) ねぎは小口切りにする。
- (3) 鶏もも肉は1cm角に切り、だし汁の中に加える。
- (4) アクを取り、なると巻き・根深ねぎ・生しいたけを加える。
- (5) <A>で調味し、うどん・ねぎを加え、仕上げに一味を加える。

材料 (1人分)

冷凍うどん 45g	<A>
なると巻 10g	赤みそ 14g
鶏もも肉 20g	砂糖 0.5g
根深ねぎ 25g	みりん 2cc
生しいたけ 10g	削り節 3g
ねぎ 5g	(だし汁) (150cc)
	一味唐辛子 0.5g