

# かきたま汁

## 【材料（4人分）】

・だし汁	500ml	・片栗粉	小さじ1
		・水	小さじ2
・玉ねぎ	中 1/2 個		
・えのき	30g（1/3 袋）	・たまご	2 個
・豆腐	小 1/2 丁（75g）		
		・ねぎ	1/4 本
・塩	小さじ1弱		
・淡口しょうゆ	大さじ 1/2		
・酒	小さじ1		
・みりん	大さじ 1/2		

## 【作り方】

- ① だしをとる。（給食ではかつおと昆布でだしをとります。ご家庭では顆粒だしで代用しても構いません。）
- ② 玉ねぎはスライス、えのきは3cm幅、豆腐はさいの目切り、ねぎは小口切りにする。
- ③ ①に②を加えて加熱し、酒、みりんを加える。塩、うすくちしょうゆで調味し、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ ③に溶きたまごを加え、ねぎを加えて仕上げる。

\*顆粒だしを使用する場合は、塩を控えてください。

\*食材の種類・量は目安です。お好みの食材に変えていただいて構いません。味見しながら調節してください。

\*ふわふわたまごにするコツは、次の通りです。

- ・たまごをよく溶きほぐしておくこと
- ・汁に水溶き片栗粉でとろみをつけること
- ・たまごを加える時は、汁をしっかり沸かすこと
- ・汁をぐるぐると混ぜて流れを作ったところに、たまごを一定量加えていくこと（1本のひもを垂らすイメージで）
- ・たまごを入れ終わったら、ふわーっと沸いてくるまで触らないこと