北陵中学校

ユッケジャン風スープ

材料（給食１人分）

卵	１０ｇ
白菜（２ｃｍ）	２０ｇ
大根（いちょう切り）	７ｇ
もやし（ざく切り）	５ｇ
にんじん（せん切り）	５ｇ
青ねぎ（小口切り）	３ｇ
白ねぎ（ななめ切り）	５ｇ
白ごま	０．２ｇ
にんにく（おろし）	０．１ｇ
砂糖	０．２ｇ
コチュジャン	０．５ｇ
赤みそ	１ｇ
白みそ	１ｇ
濃口しょうゆ	１ｇ
こしょう	少々
顆粒中華だし	０．７ｇ
水	１２０ｍＬ

作り方

①鍋に水と顆粒中華だしを入れ、スープを作る。

②大根、にんじん、もやし、白菜、白ねぎを加えて煮る。

③火が通ったらにんにくと調味料を加える。

沸騰したら、かき混ぜながら卵を流し入れ、青ねぎ、白ごまを加えて仕上げる。

※給食用に分量および作り方を一部変更しています。
※大量調理用の分量のため、ご家庭で作る際には量を調整してください。