

ばち汁

ばちはそうめんの切れはしです。三味線のばちに似ているのでこの名があります。そうめんはたつの市の特産品です。給食のお汁の中で一番人気があります。



材 料	分量4人分 g
ばち	30
むきえび	40
たまご	60
にんじん	40
うすあげ	12
ねぎ	20
けずり節	12
酒	小さじ1弱
うすくちしょうゆ	大さじ1弱
でんぷん	小さじ1弱
水	180

作り方

1. たまごは、割りほぐす。
にんじんは皮をむいて細切りにする。
ねぎは小口切りにする。
うすあげは細く切って、湯をかけて油をぬく。
2. けずり節でだしをとる。にんじん、えびを入れて煮、うすあげを加える。しょうゆ、酒で調味する。
3. でんぷんは倍量の水で溶き、お汁に加えてからたまごを流し入れ、ねぎを入れる。