たけはら食育未来会議「タケノコを使った我が家の自慢料理」

入　賞

メニュー名	タケノコ入り万能みそ

材　料【　　人分】	作り方　　【調理時間　　約　25　分】
甘味噌　200g 塩　少々 塩こんぶ　10ｇ ゆでタケノコ　60ｇ 一味　少々 ―――――・――――― 甘味噌 味噌　500ｇ 砂糖　400ｇ 水　100cc ○水を火にかけ，砂糖を溶かし，味噌を加えて煮る	１．ゆでタケノコ　30ｇを粗みじん切りにする ２．塩少々をふっておく。水分を切る ３．ゆでタケノコ根元をすりおろす（30ｇ）。水分を切る。 ４．塩っぺを短めに切る。 ５．全部合わせて，一味を少々入れる 酢みそ　　みそソース 甘味噌　大３　　甘味噌　大３ 酢　大１　　酒　大１

コツやポイント

タケノコの水分に注意する。

アピールポイント・料理にまつわるエピソード

常備食として使えるので便利です。

ごはん，冷や奴，焼き魚，天ぷら，フライ，他色々

おむすび，タケノコのとも和え