

# ふるさと給食メニューの紹介

香美町産但馬牛のビビンバ  
香住ワカメと卵のスープ／香住産20世紀梨



## 香住ワカメと卵のスープ

【材料】(1人分)

|        |      |
|--------|------|
| 卵      | 20g  |
| 香住産ワカメ | 0.8g |
| はんぺん   | 10g  |
| 豆腐     | 15g  |
| 玉ネギ    | 20g  |
| 青ネギ    | 6g   |
| 生姜     | 0.5g |



## 作り方

- ① 卵は割りほぐしておく
- ② ワカメはもどして2cm幅に切る
- ③ はんぺんは短冊、豆腐はサイの目に切る
- ④ 玉ネギはスライス、青ネギは小口切り。
- ⑤ 分量の水にスープの素とすりおろし生姜、酒を入れて煮立たせる。ワカメ、はんぺん、玉ネギを入れ柔らかくなったら、残りの調味料と豆腐をいれ、ひと煮立ちさせる。
- ⑥ でんぷんを加えてとろみをつけた後、卵を加える。青ネギを加えて火を止める。

## 給食センターからひとこと

香美町は3つの区から成っており、それぞれの区で誇る海の恵み、山の恵みがあることや、現在のふるさと食材はどのようにして名産となったのか、先人たちの営みと未来へ引き継ぐ現在の努力も伝えています。

食べ物の栄養やおいしさだけでなく、生産や流通の流れも含めて食育指導を行っています。