

ワンタンスープ



給食ではおなじみのワンタンスープは
いつの時代でも大人気メニュー
汁物部門では人気1位です

材料(4人分)

キャベツ 1/6玉
もやし 1/2袋
にんじん 1/3本
ねぎ 1/2本
小松菜 1/3束
ひき肉 100g
塩 少々
こしょう 少々
ワンタンの皮 1袋

調味料

洋風だし 800cc
塩 小2
こしょう 少々
しょう油 大1
ごま油 適量

1・小松菜はゆでておく
その他の野菜は切っておく



2・ひき肉に塩・こしょうを
入れ練っておく



3・ワンタンの皮で
2を包む



4・洋風だし汁に小松菜
以外の野菜を入れ
煮る



5・包んだワンタンを入れ
調味料で味を整える



6・最後に小松菜を入れ
ひと煮たちしたらごま油を
入れて出来上がり



給食ではとんこつやとりがらを煮込んでスープをとります。そのだし汁で
何百個というワンタンをひとつひとつ手作業で包み、大きな鉄釜で作ります。
色々なうまみが1つになったワンタンスープは格別のおいしさになります。

ポイント

ワンタンはひき肉を包むときに、巾着のようにていねいに包むとはがれません
包みあがったワンタンをスープに入れてからは煮すぎないようにしましょう
野菜はお好みで色々入れて楽しみましょう
なるとなど、練り製品を入れるとおいしいです