

# 四街道市食材使いきりレシピ 2018

レシピ名	ロスもち-ず <sup>oo</sup> in ミネストローネ
------	---------------------------------



<p>材料 (10人前)</p>	<p>～ ロスもち-ず～          うどん          チーズ… ひとつまみ</p> <p>～ スープ～          にんじん ½本          かぶ 2株          ジャガイモ 1個          里芋 ½個          タマネギ 1個</p> <p>ベーコン 1袋          水 1200ml          コンソメ 2個          トマト缶 1缶</p>
<p>作り方</p>	<p>～ ロスもち-ず～          1 うどんを水に軽くかぶらせる          2 ラップを敷きうどんをこねて生地にする          3 生地をのばし棒で厚さ2mmくらいにのばす          4 約4cmの正方形にカットし上にチーズをのせ          三角形に折りたたむ          5 端をフォークでつぶして完成!</p> <p>～ スープ～          ○下準備          野菜とベーコンを好みの切り方で一口大に切る          鍋ぞが湯をわがす</p> <p>1 フライパンで野菜とベーコンを炒める          2 沸騰した鍋に1とトマト缶とロスもち-ずを入れて          約10分煮つめる          3 コンソメと塩コショウを入れて味を整える          4 ロスもち-ずに火が通ったら完成!</p>



ポイント  
 今回はトマト味でしたが他にもコンソメ味や牛乳・マーガリン ふるいにかけた小麦粉を入れてシチューのような味に上げることができるのでぜひ試してみてください。

レシピ考案者：四街道高校  
 料理研究部のみなさん