

# 野木町地産地消メニュー



## 137 キャベツとさつま芋のみそ汁



調理時間 10～15分

優しい味わいの味噌汁です。具材の甘みが楽しめる一品です。

食材の旬

きゃべつ 12～2月

サツマイモ 秋～冬

### 【材料】

キャベツ	100g
サツマイモ	40g
干しシイタケ	2個
水	300ml
みそ	大さじ1

### 【作り方】

- ① 干し椎茸はさっと洗い、碎しておく。鍋に水と干し椎茸を入れる。キャベツは3～4cm角に切る。さつま芋は皮付きのまま7～8mm厚さのいちょう切りにし、水に5分位さらす。
- ② ①の鍋にさつま芋を加え弱火にかけ、煮立ったらキャベツを入れ煮る。
- ③ 火が通ったら、みそを溶き入れ、ひと煮立ちさせ火を止める。

～ひとくちメモ～ 野木町産の干し椎茸がおいしいだしにもなります。