

# 納豆味噌



## 材料名（4人分）g

- ・ 挽き割納豆 16 g
- ・ 赤みそ 40 g
- ・ 三温糖 24 g
- ・ 糸削り 4 g
- ・ しょうが 1.6 g
- ・ ねぎ 1本
- ・ 油 小さじ1/4
- ・

## 作り方

ねぎは小口切り、しょうがは卸しておく

フライパンで油を熱し、挽き割納豆、赤みそ、三温糖を炒める。炒まったら、糸削り、しょうが、ねぎを加え味を整えれば完成



## ひとくちメモ

学校給食の人気メニューです 納豆が苦手な児童でも不思議と納豆味噌は食べられます。ご飯にのせ、焼きのりで巻いて食べるとご飯がすすみます。

