



くろしおっ子の学校給良

むらくもスープ



むらくもスープは溶き流した卵が汁の中に薄い膜状に広がり、それが空にうっすらとたなびく「むらくも」のように見えることから付いた名前で人気メニューの1つです。

昆布とかつお節でだしをとるので、自然のうまみ成分が詰まった味わい深いスープです。昆布とかつお節のうまみ成分は、脳を落ち着かせるはたらきがあります。家庭でも、是非だしをとってスープを作ってみてください。

【作り方】

- ①だしをとる。分量の水より少し多めの水に出し昆布を入れ、30分くらい置く。その後、火にかけて沸騰直前に昆布を取り出し、沸騰後、かつお節を入れる。火を弱火にし、かつお節が鍋底に沈んだら、かつお節を鍋から取り出す。
- ②たまねぎ、にんじんは細く切る。えのきたけは株元を切り落とし、食べやすい長さ切る。カニカマは細く裂く。ねぎは小口切りにする。鶏卵は溶きほぐしておく。
- ③①のだしに、たまねぎ、にんじん、えのきたけを入れて、火にかける。具材がやわらかくなったら、カニカマを入れる。
- ④塩・うすくちしょうゆで調味し、汁が沸騰している状態のところに、溶き卵を回し入れる。卵がふわっと浮いてきたら水で溶いたでんぷんを回し入れ、やさしくかきまぜる。
- ⑤ねぎを加えて軽く火を通したら、できあがり。

●材料(4人分)●

出し昆布	2g
かつお節	2g
水	540g
鶏卵	1個
カニカマ	35g
たまねぎ	35g
にんじん	35g
えのきたけ	35g
ねぎ	15g
塩	2g
うすくち醤油	大さじ1
でんぷん	4g
水	適量

○お問い合わせ

大方学校給食センター ☎31-3201(直通) 佐賀学校給食センター ☎55-2166(直通)

〈水道給水工事指定店 当番一覧表〉

月	日	水道給水工事指定店			
11	1~6	吉本水道	(株)土居建設	大方設備センター	大西設備
	7~13	中村住設	山本建設(株)	平野住設	村越設備
	14~20	前田電工	(有)弘瀬建設	野村企画設備	
	21~27	クソオライフラインサービス	道倉水道工務店	拳ノ川住設	
	28~30	吉本水道	(株)土居建設	大方設備センター	大西設備
12	1~4	中村住設	山本建設(株)	平野住設	村越設備
	5~11	前田電工	(有)弘瀬建設	野村企画設備	
	12~18	クソオライフラインサービス	道倉水道工務店	拳ノ川住設	

● 当番店の連絡先・所在地 ※当番日以外でも要請があった場合には対応します。

店名	住所	電話番号		店名	住所	電話番号	
		事務所	自宅			事務所	自宅
大方設備センター	入野769	43-1483		大西設備	上川口750-3	44-1025	
クソオライフラインサービス	入野1769	43-3075		吉本水道	下田の0822-174	43-2024	
前田電工	入野1574	43-1149	43-1546	拳ノ川住設	拳ノ川1781	55-7371	55-7114
村越設備	入野292-19	43-3225		(株)土居建設	伊与喜43-5	55-2133	55-2363
中村住設	出口372-2	34-3621	43-2061	(有)弘瀬建設	佐賀1990	55-2121	
野村企画設備	田野浦1593	43-4665		山本建設(株)	佐賀2988	55-3141	55-2076
平野住設	伊田2100	44-1513	44-1117	道倉水道工務店	浮鞭3558-8	43-2096	

○お問い合わせ 本庁 まちづくり課 土木係(水道担当) ☎43-2114(直通) 佐賀支所 建設課 水道係 ☎55-3700(課直通)