保護者の皆様へ

Ｒ６．３．２５
花園保育園

那須塩原名物
スープ焼きそば

4/10(水) 4･5歳 Cooking　スープ焼きそば

〈材料・３人分〉

豚肉	１００g	A	鶏がらスープ	少々
もやし	１００g	A	醤油	大さじ３
ニラ	１００g	A	しょうがチューブ	３cm
キャベツ	１５０g	A	塩・胡椒	各少々
中華麺	４５０g		水	１L
サラダ油大さじ２			焼きそばソース	１５０g

〈作り方〉

❶鍋に水を入れて沸騰させ、Ａを入れてスープを作る。
❷フライパンに油を熱し、豚肉を炒めて端に寄せておく。
❸❷のフライパンの真ん中に麺を乗せ、中火で１分加熱する。
❹麺を引っくり返し、３～４cmの長さにカットしたニラともやしを麺の周りに乗せる。
❺麺にかけるように熱湯を入れたら、すぐにフタをして強火にし、１分加熱する。
❻❺にソースをかけてよく混ぜ、丼に盛る。
❼❻に❶のスープをかける。

栃木県の塩原名物といえば、スープ入り焼きそばです。作り方は炒めたてのソース焼きそばをどんぶりに入れ、醤油味のスープを注いで出来上がり。驚く人もいますが、これが塩原温泉で５０年以上も愛されているスープ入り焼きそばなのです。見た目はラーメン？食べるとやきそば？醤油味のスープは徐々にソース味と融合して独特の風味に変わっていきます。ひと口目はスープを、鶏がらの優しいスープにほんのりソースのスパイスが効いて、味わいがなんとも不思議で、暫くするとスープをすくう手が止まりません。食べ進めていくうちにやみつきに、ごめんねごめんね～！

もっと 行くぜ☆
HANAZONO!

宮川