

給食メニューを

作ってみよう！

バチ汁

材料（1人分）

にんじん	10 g
たまねぎ	20 g
しょうが	0.42 g
バチ	7 g
うす口しょうゆ	2.5 g
塩	0.1 g
酒	1.8 g
かつおだし	0.6 g
いりこだし	0.45 g
水	117 g



作り方

- ① にんじん、たまねぎはいちょう切りにする。
- ② しょうがはすりおろし、汁をしぼる。
- ③ だし汁に、にんじん・たまねぎを入れて煮る。
- ④ ③にそうめんバチを入れ、調味料で味をととのえ、しょうが汁を入れる。

※バチに塩味があるので、味をみて、調味料を加減してください。



※兵庫県播州地方の郷土料理です。「バチ」はそうめんの両端を切り落とした部分のことです。その形が、三味線のバチに似ていることからこの名前がつけました。