

私たちは総合の授業で食品ロスと好き嫌いが減らせるような千切りと大きな四角の**みそ汁**を作りました。



大きめの四角

## ●材料

大根の皮と葉 みそ だし



千切り

## ●実際に食べてよかったところ

葉の根本までやわらかかったところ

葉はシャキシャキなところ

みそと大根の相性がばつぐんだったところ  
ろ

## ●実際に食べてわかった改善点

長めの千切りは食べづらい

食感がもの足りなかったところ

一部かたいところがあったところ

## ●作り方

1・具材を洗う

2・具材をきる

(大きめの四角や千切り)

3・水とだしを入れて、加熱する

4・ぶくぶく(沸騰)したら、

具材を鍋に入れて4分煮る

5・みそを入れて、もう一度

ぶくぶく(沸騰)したら火を消す

6・**おわんに入れて出来上がり!**