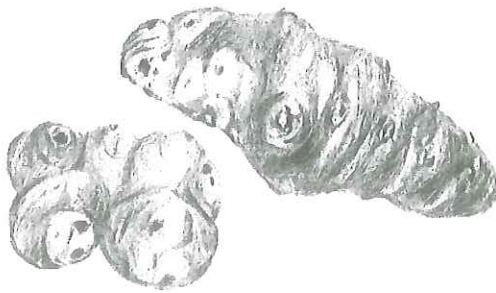


作品名

菊芋の冷製スープ

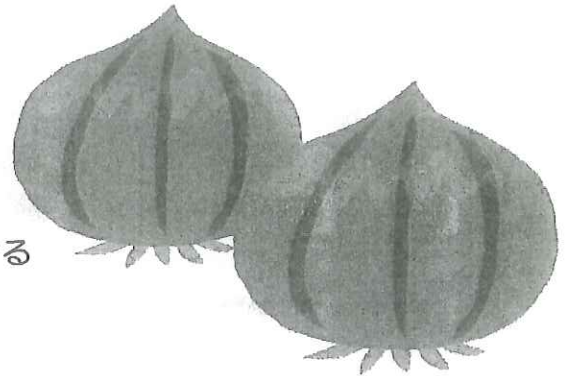


材料<5人前>

● 菊芋	320g
● 玉ねぎ	1玉
● 水	600cc
● 牛乳	600cc
● 生クリーム	50cc
● コンソメキューブ	1個
● バター	50g
● 塩・こしょう	適量

作り方

- ① 菊芋の皮をむき、スライスする。玉ねぎもスライスする。
- ② バターで玉ねぎを炒める
- ③ 炒めた所に水、菊芋、コンソメを入れて煮る
- ④ 15~20分煮たら粗熱がとれるまで冷ます
- ⑤ 粗熱がとれたら滑らかになるまでミキサーにかける
- ⑥ 鍋に戻し牛乳と生クリームを入れ弱火にかける
- ⑦ 塩、こしょうで味をととのえる
- ⑧ 冷蔵庫で冷やす



～参加団体名及び出店品目～

☆ 白糠町女性団体連絡協議会	～	北寄貝入り五目御飯・長芋と柚子の酢和え
☆ 白糠町女性ボランティアクラブ	～	令和のうま煮と茶巾飯・ツブ入り紅白なます
☆ 白糠漁業協同組合女性部	～	鮭のつみれ汁・たこザンギ
☆ JAくしろ丹頂女性部	～	コツコツミルク
☆ 白糠町商工会女性部	～	とろろそば
☆ 白糠消費者協会	～	スープカレーとフランスパン
☆ 白糠南通り商店街協同組合	～	菊芋の冷製スープ
☆ 白糠高校	～	洋風水餃子
☆ 白糠町商工会青年部	～	しそザンギ
☆ 白糠アイヌ文化保存会	～	キトピロラタスケブ（行者にんにく和え物） こんぶシト（団子）