

## 滝ヶ原駐屯地ラーメン特集

### 「札幌味噌バターラーメン」

～ ご当地グルメ～  
ラーメン

#### PRポイント

味噌ラーメンといえば、あおりを加える事でさらに香りと旨味が立ちますが、  
集団給食では、あおりに近づけるため、炒めた挽肉・野菜にガラスープを加え、野菜を一度取り出してから、ガラスープに味噌だれを加えてスープを作る方法で作成しました。

#### 栄養ポイント

もやしをたっぷり使用して満足感をアップ

**材料 1人分** (自衛隊員の分量です)

中華麺	230g
チャーシュー	12g
メンマ	30g
コーン	30g
ラード	20g
挽肉	50g
もやし	60g
味噌ラーメンスープ	350ml
バター	10g
白ねぎ	20g

## 札幌味噌ラーメンレシピ



#### 作り方

- 1 挽肉・野菜を炒め、ガラスープを加える
- 2 野菜を取り出し、味噌だれを加えてスープを作る
- 3 茹でた麺、具をトッピングし、スープを注ぐ