## タテボシのしぐれ煮

琵琶湖固有種でもあるタテボシはセタシジミに 比べ、商業価値が低〈余り流通していませんが、 少し大きめの貝のため、むき身としても利用で きます。



【材料】	1人分
タテボシむきみ	3 0 g
しょうが	2 g
濃口しょうゆ	3 g
三温糖	3 g
酒	1 g
梅酒	0.5g

## 【作り方】

タテボシは洗って水気を切る。

しょうがはすりおろす。

鍋に と濃口しょうゆ、三温糖、酒を入れて煮立て、 を入れ煮る。 水分が無くなったら梅酒を入れる。

滋賀県教育委員会事務局スポーツ健康課発行「まるごと"おうみ"学校給食献立事例集2」より転載しています。