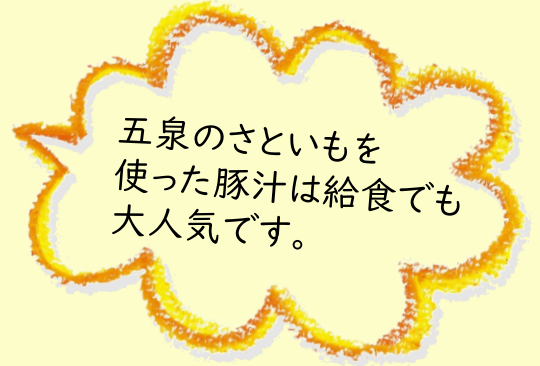


五泉のさといもがおいしい
季節になりました♪



五泉のさといもを
使った豚汁は給食でも
大人気です。

いもっち豚汁

【材料（約4人分）】

- ・豚小間肉 60 g
- ・さといも（厚めいちょう切り） 100 g
- ・ごぼう（ささがき） 25 g
- ・大根（いちょう切り） 80 g
- ・にんじん（いちょう切り） 30 g
- ・つきこんにやく 30 g
- ・豆腐（さいの目切り） 80 g
- ・しめじ（小房に分ける） 30 g
- ・長ねぎ（小口切り） 25 g
- ・みそ 大さじ1と1/2
- ・だし汁 600cc

【作り方】

- ① だし汁に大根、にんじん、ごぼう、さといもを入れて煮る。
- ② やわらかくなったら、こんにやく、豚肉、しめじ、豆腐を加える
- ③ 最後に長ねぎを入れ、みそで味付けをしてできあがり。

ご家庭では分量を
加減しながら作っ
てください。



給食のだし汁はだし
パックを使用していま
す。ご家庭でも、ぜひ
使ってみてください！

