

五泉産の冬野菜たっぷり♪



大根おろしを「みぞれ」に見立てています!

五泉野菜のみぞれ汁

【材料 (約4人分)】

- ・豚小間肉 40 g
- ・白菜 (短冊切り) 50 g
- ・里いも (いちょう切り) 70 g
- ・えのきたけ (3等分) 30 g
- ・にんじん (いちょう切り) 25 g
- ・長ねぎ (小口切り) 20 g
- ・大根(すりおろす)..... 120 g
- ・厚揚げ (短冊切り) 100 g
- ・だし汁..... 500cc
- ・しょうゆ..... 小さじ2
- ・みりん..... 小さじ1
- ・酒..... 小さじ1
- ・塩..... 少々

【作り方】

- ① 野菜を切り、大根はすりおろして、水分を切っておく。
- ② 鍋にだし汁を入れ、にんじんを煮る。
- ③ ②に豚肉、白菜、里いも、えのきたけ、厚揚げを入れて煮る。
- ④ ③にすりおろした大根と調味料を入れる。
- ⑤ 味をととのえて、最後に長ねぎを入れる。

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、ぜひ使ってみてください!

