



五泉産さといも汁

【材料（約4人分）】

・ さといも（厚めいちょう切り）	160g
・ ごぼう（ささがき）	30g
・ にんじん（いちょう切り）	40g
・ だいこん（厚めいちょう切り）	90g
・ 長ねぎ（ななめ切り）	30g
・ つきこんにゃく	40g
・ 豚小間肉	60g
・ 厚揚げ（ひと口大）	60g
・ みそ	大さじ1と1/2
・ 煮干しだし汁	600cc

【作り方】

- ①鍋に煮干しだし汁とさといも、ごぼう、にんじん、だいこんを入れて加熱する。
- ②ひと煮立ちしたら、豚肉を加える。
- ③火が通ったらつきこん、厚揚げも加えて加熱する。
- ④最後に長ねぎとみそを加えて出来上がり。