



<材料> 大人2人 子ども2人分

| | |
|------|-------------|
| 豚肉 | 100g |
| 薩摩揚げ | 65g (2~3枚) |
| 大根 | 250g |
| 人参 | 65g (1/3本) |
| 里芋 | 150g (3~4個) |
| だし汁 | 適宜 |
| 味噌 | 小さじ2 |
| 砂糖 | 小さじ2 |
| みりん | 小さじ1 |
| 料理酒 | 小さじ1 |

<作り方>

- ① 大根・人参は銀杏切り、豚肉・薩摩揚げ・里芋は一口大に切る。
- ② 鍋に材料とひたひたのだし汁・調味料を入れ、落とし蓋をして中火にかける。
- ③ 野菜に火が通り、煮汁が少なくなってきたらできあがり！

★名古屋めしのひとつです。本来は、ホルモンを使用しますが、保育園では豚肉で作ります。