



<材料> およそ大人2人と子ども2人分

豚肉	100g
薩摩揚げ	2~3枚
大根	250g
人参	60g
里芋	200g
だし汁	適宜
味噌	10g
砂糖	7g
みりん	5g
料理酒	5g

<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。