



<材料> 大人2人 子ども2人分

豚肉	100 g
薩摩揚げ	65 g (2~3枚)
大根	250 g
人参	65 g (1/3本)
里芋	150 g (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。