

料理名	<h1>春雨汁</h1>																											
材料名	<p>【4人前】</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>2個</td> <td>豚ひき肉</td> <td>40g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>1/4本</td> <td>卵</td> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>1/6個</td> <td>しょうゆ</td> <td>大さじ2</td> </tr> <tr> <td>春雨</td> <td>20g</td> <td>だしの素</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>料理酒</td> <td>大さじ1/2</td> </tr> <tr> <td>油</td> <td></td> <td>水</td> <td>3カップ</td> </tr> </table> <p>※お肉は小間切れ肉でもよい。</p>				じゃがいも	2個	豚ひき肉	40g	にんじん	1/4本	卵	1個	玉ねぎ	1/6個	しょうゆ	大さじ2	春雨	20g	だしの素	4g			料理酒	大さじ1/2	油		水	3カップ
じゃがいも	2個	豚ひき肉	40g																									
にんじん	1/4本	卵	1個																									
玉ねぎ	1/6個	しょうゆ	大さじ2																									
春雨	20g	だしの素	4g																									
		料理酒	大さじ1/2																									
油		水	3カップ																									
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 じゃがいもは洗って皮をむき、2cmの角切り、人参は1cm幅の短冊ぎり、玉ねぎは薄切りにする。</li> <li>2 鍋に油を熱し、豚肉をいためる。火が通ったら、にんじん・じゃがいも・玉ねぎを入れ、さらに炒め、水を入れて煮る。</li> <li>3 アクをとりながらじゃがいもがやわらかくなるまで煮て、春雨・酒・だしの素・しょうゆを入れて煮る。</li> <li>4 といた卵を少しずつ入れ、味を調整し、仕上げる。</li> </ol>																											
<p>卵やたまねぎのほのかな甘みが特徴の具たくさんしょうゆ汁です。3世代にわたり給食で食べたこともある家庭もあるのではないのでしょうか。</p>																												