



給食でも大人気！

## キムチみそ汁 《4人分》

<材料>

豚こま肉	50g
大根	中2cm
にんじん	中1/4本
長ネギ	1/2本
えのきたけ	1/10袋
白菜キムチ	20g
ごま油	小さじ1/2
みそ	大さじ2弱
和風だし	小さじ1/2
水	2カップ



<作り方>

- ① 大根・にんじんは3mm幅のいちよう切りにする。  
長ネギは小口切り，えのきたけは石づきをとり，半分の長さに切る。
- ② 鍋にごま油をひき，豚こま肉をいため，さらに大根，にんじんを炒める。
- ③ 分量の水を入れ，野菜が柔らかくなったら白菜キムチ，えのきたけ，長ネギを入れさっと煮る。
- ④ みそと和風だしを入れ味をととのえる。

### ★★★ポイント★★★

★キムチは甘めの物を使用すると，辛すぎず，低学年のお子さんでも食べやすい味になります。

★ごま油を最後にかけて香りを出してもおいしくなります。

