

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。