

豚汁

キット

・大根	50g
・ねぎ	1/2
・サツマイモ	20g
・タマネギ	20g
・れんこん	20g
・人参	20g

その他で

・豚肩ロース肉	50g
・サラダ油	大さじ1/2
・味噌	大さじ1と1/3
・水	5カップ
・白だし	小さじ1



キットの野菜は直売所『じものさん』で購入しました！

じものさんの情報

営業時間：火曜・金曜 08:30～15:00

アクセス：慶應大学バス停より徒歩5分

行ってみて売っていた野菜：

さつまいも、里芋、玉ねぎ、ふき、たけのこ、レタス、春キャベツ、きゅうり、トマト、人参、かぶ、サヤエンドウ、ほうれん草、パセリ、大根、水菜、春菊、ねぎ

作り方（事前準備として玉ねぎは薄切り）

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。タマネギ・れんこん・サツマイモは皮をむき、切る。人参はおうぎ形に切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、肉を炒める。色が変わったら①の残りの具材を加え、全体に油をなじませ、水・白だしを加えて煮る。煮立ったら火を弱めてアクを取り、15分煮込む。
- ③味噌をとかして加える。
- ④ネギを刻み、上にのせる。

完成！

★必ずお願いします！！★

- ・キットを使って作った料理の写真
- ・自分＋料理の写真（任意）
- ・googleフォームの回答



↑ googleフォームの
QRコード