

# しっぽうどん

**材 料** 4人分（給食の小さい椀で食べる量の8人分）

・ゆでうどん	4玉	
・豚肉	120g	細かく切る
●清酒（肉にふっておく）	大さじ1	
・油揚げ	大1/2枚	短冊切り
・なると 又は ちくわ	50g（1/2本）	薄切り
・にんじん	60g（1/4本）	短冊切り
・だいこん	120g（5cm位の輪切り）	厚め短冊切り
・ごぼう	60g（15cmくらい）	ささがき
・さといも	120g（大3個）	皮をむいて2cm角
・ねぎ	40g（細ねぎ 5～6本）	小口切り
・だし汁		
●煮干し	30g	
●こんぶ	10センチ	
水	5.5カップ	
●こいくちしょうゆ	小さじ2	
●うすくちしょうゆ	大さじ2	
●みりん	小さじ1	



## 作り方

- ① なべに水を計量し、煮干しと昆布をつけて30分くらいおく。火にかけて弱火～中火でゆっくりと沸騰させる。沸騰後は弱火にして、あくをとりながら4～5分煮てこしておく。
- ② ①のだし汁に、豚肉とねぎ以外の野菜を入れて煮る。浮いてきたあくをとる。
- ③ だいこんや里芋がやわらかくなったら、油揚げとなるとを入れて調味料で味付けをする。
- ④ 温めたうどんに③の汁をかけ、ねぎを散らしてできあがり。