



10月27日

2年生



いなり寿司 豚汁

【いなり寿司】

<材料・3合分>

〔A〕◎だし汁 300ml ◎酒 大さじ4 ◎みりん 大さじ1 ◎砂糖 大さじ4 ◎醤油 大さじ3
〔すし酢〕◎酢 大さじ4 ◎砂糖 大さじ3 ◎塩 小さじ1・1/2
◎米 3合 ◎油揚げ 10枚 ◎昆布 10cm角1枚 ◎酒（ご飯用） 大さじ2
◎白ごま 適量

<作り方>

- ① 米は洗って、昆布、酒を加えて、すし飯用の線まで水を入れて炊く。
- ② 油揚げは、麺棒などで押しながら転がし、開けやすくする。
米のとぎ汁で油抜きをし、ザルに上げて水気を切り、半分に切って袋状に広げる。
- ③ 鍋に〔A〕と材料の水気を切った油揚げを入れ、火にかける。
落とし蓋をして煮汁がほとんどなくなったら、火を止めてそのまま冷やす。
- ④ ご飯が炊き上がったたら、すし酢を回しかける。手早く切るようにして、
すし酢が全体に均一にまわるように混ぜる。うちわであおぎさましながら混ぜ、白ごまを加える。
- ⑤ ご飯を等分して、軽く握り、軽く汁気を切った油揚げで包む。

【豚汁】

<材料・2人分>

◎豚バラ 60g ◎さつまいも 50g ◎ごぼう 20g ◎人参 50g ◎こんにゃく 40g
◎味噌 40g ◎青ねぎ 少々 ◎サラダ油 適量

<作り方>

- ① 豚バラは3~4センチに、人参はいちょう切り、ごぼうはささがき、さつまいもは食べやすい大きさに切り、
こんにゃくはスプーンを使って雑切にする。
- ② 豚肉を炒め、表面に火が通って白っぽくなってから、野菜を加えてさらに炒める。
- ③ 水を加えて、煮立ったらアクをすくい取る。
- ④ 味噌を溶き入れ、器によそい、青ねぎをのせる。