

# 5月13日1年生



グリーンピースごはん  
ほうれん草のお浸し  
豚汁



## 【豚汁】

<材料・2人分>

◎豚肉 40g ◎ねぎ 5cm ◎ごぼう 30g ◎味噌 大3 ◎人参 30g  
◎もやし 1/4袋 ◎大根 40g ◎水 300cc

<作り方>

- ① 大根と人参はいちょう切りにする。ごぼうはさがきにし、酢水にさらす。ねぎは斜め切りにする。豚肉は小さめ一口大に切る。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、豚肉の色が変わるまで炒める。水を入れ、残りの材料を全部入れてアクをすくいながら柔らかくなるまで煮込み、みそを溶き入れる。

## 【グリーンピースご飯】

<材料・3合分>

◎米 3合 ◎酒 大さじ2 ◎グリーンピース 1カップ ◎塩 小さじ1  
◎だし昆布 15cm角1枚 ◎茹で汁 3カップ

<作り方>

- ① グリーンピースはサヤから出して、水2カップ、塩大さじ1の中へ約30分つけておき、30分後ザルで水切りをしておく。
- ② 鍋に水3.5カップを入れ、昆布を入れて中火で沸かす。沸騰する直前に昆布を取り出し、豆を5分間茹で、茹で汁につけたまま冷ます。茹で汁は、炊飯用に使うのでとっておく。
- ③ 米を炊飯器にセットし、②の茹で汁、酒、塩を加えて炊飯する。
- ④ 炊き上げた直後に豆を入れ、ざっくり混ぜ合わせて数分間蒸らす。

## 【ほうれん草のお浸し】

<材料・2人分>

◎ほうれん草 1/2束 ◎しょうゆ 小さじ2 ◎塩 少々 ◎みりん 小さじ1/2  
◎だし汁 大さじ1 ◎削り節適量

<作り方>

- ① だし汁に調味料を入れ一煮立ちしたら火を止め、冷ましておく。
- ② 鍋に水を入れ、火をかけ沸騰させておく。ほうれん草を水で良く洗い、鍋に根の方から入れ、茹で上がった後冷水に入れて冷ます。
- ③ 水を良くしぼり適当な長さに切り、器に盛り、だし汁をかけ、かつお節をかける。