

# だんご汁じる



## 材料【4～5人分】

すいとん	100g	みそ	おおよそ 大さじ3
豚肉	80g	けずりぶし	適量
さといも	100g	水	700ml
大根	100g		
人参	ちゅう中 1 / 4本		
青ねぎ	20g		
干しいたけ(スライス)	3g		

## ～ 作り方 ～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 豚肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 干しいたけ(スライス)は水で戻しておく。
- ④ さといもは乱切り、大根、人参は5mm幅のいちちょう切り、青ねぎは小口切りにしておく。
- ⑤ 鍋にだしを入れ、豚肉を火が通るまで煮る。
- ⑥ さといも、大根、人参、干しいたけ、すいとんを入れる。
- ⑦ みそを加え、最後に青ねぎを入れ仕上げる。



大分県の郷土料理だんご汁は、小麦粉をこねて帯状に手で伸ばしただんごを、季節の野菜とともに味噌仕立てで作る料理です。体の温まるボリュームのある汁物です。給食では、だんごの代わりにすいとんを入れています。