

じゃが芋、さと芋、さつま芋の「芋」づくし豚汁

南が丘中学校 2年 ^{やしま}八島 ^{ひろき}優樹

使った特産物：さつまいも じゃがいも さといも 長ネギ

材料 4人分

じゃがいも・・・200g
さといも・・・200g
さつまいも・・・200g
長ネギ・・・1/2本
豚肉・・・200g
油揚げ・・・1枚
和風だし・・・大さじ1/2
味噌・・・大さじ3
水・・・750ml
サラダ油・・・大さじ1



【作り方】

- ① じゃがいもとさといもの皮をむき、一口大に切る。さつまいもは皮付きのままいちちょう切りにする。それぞれ水にさらしてあくを抜く。
- ② 豚肉は一口大に切る。油あげは短冊切りにする。
- ③ 鍋に油を熱し、豚肉を炒めて火が通ったら、いもを入れてさらに炒める。
- ④ じゃがいもが少し透き通ってきたら水を入れて、油揚げ、和風だしを入れ10分煮込む。
- ⑤ 具材に火が通ったら味噌を入れる。
- ⑥ 器に盛りつけ、小口切りにした長ネギを添える。

料理のアピールポイント

秦野の特産物である3種類のお芋の味を一度に楽しめる豚汁です。