

12月の給食より

## ゆずみそおでん

材料（4人分）

とり肉（角切り）	120g
里芋（3～4個）	200g
大根（1／5本程度）	200g
ちくわ	1～1.5本
こんにゃく	1／2枚
がんもどき	80g
うずら卵	8個
こんぶ	4g
さとう（中双）	12g
淡口しょうゆ	20g
煮干し	4g
ゆずみそ	40g
みりん	12g
さとう（中双）	6g
ゆず酢	小さじ1／2

家庭のおでんとは違い、少し小さめに切り分けて、煮込み時間を短縮！

ゆずみそがなければ、普通のみそを使用し、ゆず酢を多めに足せば、十分おいしいゆずみそができます。

### 《作り方》

- ① 煮干しと昆布でだしをとる。（260cc程度）
- ② こんにゃくは、三角に切って下ゆでしておく。
- ③ だいこん、こんにゃく、じゃがいも、ちくわは大きめに切る。こんぶは角切りにする。
- ④ 大根は下ゆでする。
- ⑤ だし汁を沸かし、さとう、しょうゆで調味した中に、とり肉を入れて火を通し、アクをとる。こんにゃく、大根、こんぶを入れる。
- ⑥ 一煮立ちしたら、じゃがいも、厚揚げ、うずら卵、ちくわを入れてコトコト煮る。
- ⑦ だし汁、みりん、さとう（中双）、ゆずみそ、ゆず酢を沸かし、ゆずみそを作る。

