

## みぞれ汁

\*材料\* (1人分)

豚肉	12g
うす揚げ	2g
にんじん	10g
しめじ	10g
こんにゃく	6g
みつば	3g
大根おろし	20g
きざみのり	0.5g
うすくちしょうゆ	4cc
かつおだし	150cc



\*作り方\*

- ①豚肉、うす揚げ、にんじん、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。  
しめじはほぐしておく。
- ②鍋にかつおだしを入れ、①の具を入れて煮る。
- ③具がやわらかくなったら大根おろしを加えてうすくちしょうゆで味をつける。
- ④最後にみつばを加える。器に盛ってきざみのりをちらす。