

## お料理のレシピ、こだわりポイント

あやさん

### ●豚汁(8~10人分)

いつも多めに作り、翌日豚汁うどんにして食べます。こどもが大好きで野菜をたくさん食べてくれます。

#### 【材料】

- ・豚バラ肉 200g
- ・玉ねぎ 1/2 個
- ・にんじん 1 本
- ・大根 1/5 本
- ・白菜 1/8
- ・里芋 6 個
- ・しめじ 1/2 株
- ・長ねぎ 1/2 本
- ・ごま油 適量
- ・水 1500cc
- ・CO・OP 国産素材の長期熟成生みそ 大さじ 4
- ・酒 大さじ 1
- ・顆粒だし 大さじ 1

#### 【作り方】

1. 豚バラ肉、野菜類をお好みの大きさに切る。
2. 鍋にごま油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
3. 豚バラ肉を加え、色が変わるまで炒める。
4. 野菜、しめじを加え、少し炒める。
5. 水、酒を加え、煮たってから約 10 分煮る。
6. 顆粒だしを加え、味噌を溶き入れる。
7. 器に盛りつけ、長ねぎを添える。