

# いもだんご汁

小学校

食材料	4人分量(g)	切り方
水	480.0	
けずり節	8.0	
じゃがいも	120.0	蒸してつぶす
片栗粉	20.0	
にんじん	30.0	いちょう切り
だいこん	50.0	いちょう切り
油揚げ	20.0	短冊切り
しめじ	30.0	小房にわける
酒	8.0	小さじ1強
A しょうゆ	8.0	小さじ1強
塩	3.0	小さじ1/2強
みりん	4.0	小さじ1/2強
ねぎ	20.0	斜め小口切り
こまつな	30.0	2.5cm

作り方
①けずり節でだしをとる。
②じゃがいもは蒸してつぶし、片栗粉を入れてよく練る。2～3cmに丸め、いもだんごを作る。
③①のだしで、にんじん・だいこん・油揚げ・しめじ・②のいもだんごを煮て、Aで味を調える。最後にねぎ、こまつなを加える。

コメント
いもだんごのもちもちした食感が人気の汁物です。 いもだんごはおうちでも作れるので、お子様と一緒に作るのも楽しいですよ。

