

いのしし汁 てふてふ風

社会福祉法人飛翔てふてふ

材料（1人分）

猪肉	20 g
ごぼう	5cm
だいこん	5cm
にんじん	3cm
さといも	1個
ねぎ	10cm
きのこ類	3〜4個
赤だしみそ	5 g
みりん	少々
酒	少々
だし汁	少々
米	
黒米	

調理手順

- ① 猪肉を炒める。
- ② 野菜を全部カットし①と一緒に煮込み、調味料で味を調える。

