

# 豚汁定食

令和8年1月24日(土)

## ～材料～

にんじん 大根 玉ねぎ さつまいも ゴボウ ネギ  
豚肉 和風だし しょうゆ 味噌  
米 塩 ふりかけ のり など

※感染症予防、衛生面よりマスクの持参をお願いいたします。

## ～作り方～

### ①野菜を切ります

にんじん（乱切り）大根（いちょう切り）  
玉ねぎ（細切り）さつまいも（ざく切り）

### ②鍋に水と野菜を入れ火をつけます。

### ③野菜が柔らかくなったら、豚肉を入れます。

### ④和風だし、味噌、しょうゆを入れ 味を整えたら完成です！

ご飯はおにぎりにしたり、ふりかけをかけて食べよう✨