

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！