

～2月の献立より～ ☆^{じる}たけしろ汁☆

ざいりよう
【材料】
にんぶん
4人分



・ ^{さけ} 鮭の ^き 切り身	50 g
・ ^{さけ} 酒	小さじ1
・じゃがいも	1/2個
・ごぼう	1/5本
・ホールコーン	大さじ2
・ ^{だいこん} 大根	3 cm
・にんじん	1/3本
・ねぎ	1/5本
・ ^{しろ} 白みそ	大さじ2
・ ^{さけ} 酒かす	大さじ1
・ ^ゆ 湯	大さじ1
・かつお節 ^{ぶし}	15 g
・ ^{みず} 水	500 cc



つくかた
【作り方】

- ① かつお節^{ぶし}でだしをとる。角切りにした^{さけ}鮭に^{さけ}酒をふって、さっとゆでる。
- ② じゃがいもは^{あつ}厚めの半月切り、ごぼうは^{はんげつぎ}さがき、^{だいこん}大根・にんじんは^ぎいちよう切り、ねぎは^{こぐちぎ}小口切りにする。
- ③ ^{じる}だし汁に、^{だいこん}大根・にんじん・ごぼうを加えて煮る。
- ④ ^{やさい}野菜がやわらかくなったら、じゃがいも・ホールコーンを加え、^ゆ湯で溶いた^{さけ}酒かすを加えて煮る。
- ⑤ ①の^{さけ}鮭を加えて煮る。
- ⑥ ^{くわ}みそを加え、ねぎを^い入れて^{しあ}仕上げる。



ほつかいどう なづ おや まつうらたけしろ まつさかしみくも ちく
北海道の名付け親である松浦武四郎は、松阪市三雲地区の
しめつしん 出身です。「たけしろ汁^{じる}」は、ほつかいどう きょうどりより いしかりなべ
をアレンジし、ほつかいどう しよくざい つか 北海道にちなんだ食材を使っています。