



おうちで作ろう!!  
♪ 保育園給食♪

# 和風ポトフ



冬の寒い日に体を温めてくれるポトフ。旬の時期に丸ごと1本大根を買ってしまっ、余った時にも大活躍のレシピです。汁を多めに作って具たくさんのスープにしても良いですね!



**材料(4人分)**

ウィンナー	.....	4本
大根	.....	10cm
人参	.....	1/2本
玉葱	.....	中1個
しめじ	.....	1/2株
セロリ	.....	小1本
ゆで枝豆	.....	大さじ1
かつおだし汁	.....	3カップ
砂糖	.....	小さじ2
酒	.....	小さじ2
みりん	.....	小さじ2
しょうゆ	.....	大さじ2
塩こしょう	.....	少々

**作り方**

- ① ウィンナーは縦半分に切り、薄切りにする。
- ② 大根・人参は皮をむいて乱切りにし、玉葱は長さ1/2のくし形に切る。
- ③ しめじは一本ずつばらして半分の長さに切り、セロリは小口に切る。
- ④ 鍋にかつおだし汁を入れて、ウィンナー・大根・人参・玉葱・しめじ・セロリを入れて10分程たったら、砂糖・酒・みりん・しょうゆを加える。
- ⑤ 人参が柔らかくなったら、塩こしょうで味を整えて、最後にゆで枝豆を加えて、ひと混ぜしたら、できあがり。

