

年明け八菜うどん

<材料4人分>

・うどん	4玉	・金時にんじん	1/3本	・塩	一つまみ	
・豚肉（もも）	90g	・大根（中）	1/5本	・片栗粉	小さじ2	
A {	・しょうが（おろし）	1かけ	・ごぼう	1/4本	・煮干し	7~8尾
	・酒	小さじ1	・しいたけ	2本	・水	700ml
・油	小さじ1/3	・葉ねぎ	5g			
・かまぼこ（赤色）	45g	B {	・淡口しょうゆ	大きじ2		
・白菜	4~5枚		・濃口しょうゆ	大きじ1と1/2		
・玉ねぎ	1/2個		・みりん	小さじ1		

<作り方>

- ① 鍋に水と煮干しを入れ、火にかけて出汁をとる。
- ② 白菜は短冊切り、金時にんじんは2mmの半月切り、大根は5mmのいちょう切り、玉ねぎ、しいたけはスライスし、ごぼうは皮をこすりとり、ささがきにする。葉ねぎは小口切りにしておく。
- ③ 豚肉にAで下味をつけ、熱したフライパンにサラダ油を入れて炒め、火が通ったら玉ねぎを加えてさらに炒める。
- ④ ③に出汁を加え、一煮立ちしたら、大根、金時にんじん、しいたけを加えてもう一煮立ちさせてから、白菜、かまぼこを入れる。
- ⑤ Bで調味し、葉ねぎを加えて、水溶き片栗粉でとろみをつければ完成。



<ポイント>

- ・赤いものを具材に入れるのが、年明けうどんの特徴です。
- ・給食の手順では、加熱の都合上、葉ねぎを加えてからとろみをつけていますが、お好みで、葉ねぎは後でトッピングしてもよいですね。

