



令和2年

## ★豚汁うどん

【材料】(子ども10人分)

ゆでうどん	3玉
豚ひき肉	100g
にんじん	50g
玉ねぎ	100g
白菜	100g
大根	100g
生しいたけ	50g
油揚げ	30g
ねぎ	30g
だし汁	1.5ℓ
みそ	約大さじ5

【作り方】

- ① 油揚げを油抜きして、1cmぐらいに切る。
- ② にんじん、玉ねぎ、白菜、大根、生しいたけは1～2cmの大きさに切る。
- ③ 豚ひき肉、①、②を炒める。
- ④ ③にだし汁を入れて煮る。
- ⑤ 臭が柔らかくなったら、ねぎ、みそを入れる。
- ⑥ ゆでうどんに⑤をかける。  
(※うどんはそしゃくに合わせて、短く切る。)

☆子ども課や保育所では昆布と煮干しでだしをとっています。



子ども10人分は  
大人3～4人分です。



善通寺市 子ども課