



## 材料 2人分

豚肉うす切り	75 g
さつまい	100 g
ごぼう	30 g
にんじん	20 g
こんにやく	1/2枚
わけぎ	1本
水	4カップ
みそ	50 g
シマヤだしの素	小さじ1と1/2

調理時間 30分

## 作り方

1. 豚肉のうす切りは、食べやすい大きさに切ります。こんにやくは切ってから下茹でしておきます。  
※それぞれの切り方は写真を参考にしてください。
2. フライパンに油(分量外)を入れて、豚肉を炒めます。豚肉に火が通ったら、わけぎ以外の材料を入れて炒めます。
3. 鍋に、水、だしの素と2. を加えて野菜がやわらかくなるまで煮ます。



4. 野菜に火が通ったらみそを加えます。  
あさつきを入れます。

#### アドバイス

◎秋になると「みそ味」が恋しくなります。豚汁はお好みに仕上げに粉山椒や七味唐辛子をふりかけていただきます。