

② 豚汁（とんじる）

<食材の内容>

○豚肉 ○にんじん ○大根 ○さつまいも ○ねぎ
○ごぼう ○こんにゃく ○お米 1 合 ○味つけのり
○ふりかけ ○バナナ ○調味料（だし、みそ）

<食器セットの内容>

○鍋/ふた：1 ○ごはん鍋/ふた：1 ○まな板：2 ○ちゃわん：6
○湯のみ：6 ○どんぶり：6 ○しゃもじ：1 ○さいばし：1
○おたま：1 ○計量カップ：1

食材



①野菜の皮をむく



にんじんと大根の皮をむく。さつまいもは、むかなくても大丈夫！

②にんじん、大根、さつまいもを切る



にんじん、大根、さつまいもは、薄く切り、火が通りやすいようによく切る。

③ねぎを切る



ねぎはこぐち切りで、火が通りやすいようによく切る。

④ごぼうを斜めにうすく切る



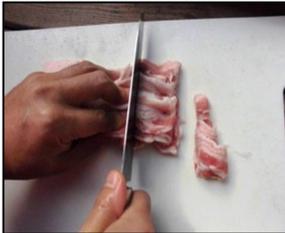
ごぼうは、しっかり洗い、うすく切る。

⑤こんにゃくをちぎる



こんにゃくを、2センチくらいの大きさにちぎる。

⑥豚肉を切る



豚肉を切る。豚肉は、3センチくらいの幅に切る。

⑦鍋に材料を入れる



ねぎ以外の切った材料を、鍋に入れる。

⑧水をはかる



計量カップを使い、水をはかる。
(1人:300cc)×人数分+300cc
(蒸発分)

⑨水とだしを入れる



計量カップではかった水を鍋に入れた後、だしを入れる。

⑩鍋を火にかける



水とだしを入れたら、火にかける。

鍋を移動させる時
「鍋の蓋」
「まわりに注意の声をかける」。

⑪みそを入れる



ふっとうして、材料がやわらかくなったら、鍋をかまどからおろす。おたまにみそを入れ、さいばしを使って、煮るでときのばしてくわえる。

⑫ねぎを入れる（完成）



ねぎを入れて完成！