

ごまキムチ汁

材料（4人分）		切り方	作り方
サラダ油	適量		① 油で、ごぼう、下味をつけた豚肉を順に炒めてだし汁を入れる。 ② にんじん、白菜、じゃがいもを入れて煮る。 ③ キムチを入れて調味する。 ④ 豆腐、ねぎをいれて仕上げる。 （味がほやける場合は味噌を入れても良い。）
ごぼう	16g	ささがき	
豚肉	30g	下味	
しょうゆ	2g	//	
酒	4g	//	
だし汁(削り)	400g		
にんじん	60g	いちょう	
白菜	60g	たんざく	
じゃがいも	50g	角	
白菜キムチ	20g	ざく	
塩	1.2g		
しょうゆ	10g		
ねりごま	5g		
豆腐	60g	角	
ねぎ	30g	小口	