

味のバトンタッチ事業

2017年6月8日
長渕保育園
子育てひろば「とことこ」

「だんご汁」 = 「すいとん」

青梅に昔から伝わっている郷土料理です。各家庭で中に入れる物は色々なバリエーションがあります。

材料 (2人分)

ごぼう	20g	A	だし汁	3カップ	B すいとん	小麦粉	1/3カップ
里芋	2個		醤油	大さじ1		水	大さじ2
大根	60g		みりん	小さじ1			
にんじん	10g		塩	小さじ1/5			
油揚げ	1/4枚						
ねぎ (小口切り)	適量						

作り方

- (1) ごぼうは皮をこそげ、ささがきにして水に2分さらしてざるにあげる
- (2) 里芋は皮をむいて薄切りにする
- (3) 大根、にんじんは4つ割りにして、薄切りにする
- (4) 油揚げは細切りにする
- (5) 鍋に(1)～(4)とかぶる位の水を入れ、煮立ったらすぐにざるにあげ、鍋に戻す
- (6) (5)にAを加え、煮立ったら弱火にして2～3分煮る
- (7) Bを混ぜ合わせ、(6)にスプーンでたらし入れ、さらに2～3分煮て、ねぎを加え、火を止める。