

## → 雑煮



### 材 料(4人分)

餅	120g
はくさい	80g
小松菜	40g
かまぼこ	40g
乾燥しいたけ	4g
しょうゆ	16g 大さじ1
本みりん	4g 小さじ2/3
花かつお	2g
塩	0.8g ひとつまみ
むろ削り	16g

## → 作り方

1. むろ削り(だしパックを使用しても良いと思います)でだしをとる。(500ml程度)
2. 乾燥しいたけは水戻して、細切りする。戻し汁も使用する。
3. はくさい・小松菜は2~3cm幅に切り、かまぼこはいちょう切りにする。
4. 鍋にだしをはり、しいたけ・はくさいを入れ、ひと煮たちしたら、小松菜・かまぼこ・餅を入れ、しょうゆ・本みりん・塩を入れる。
5. 再び沸騰したら火を止める。
6. 最後に花かつおを入れ、仕上げる。

### \* コツ・ポイント \*

学校給食で使用する「餅」はこんにゃく粉などが入って煮溶けにくいものを使用しています。形は10g程度の丸型です。

愛知県の雑煮は、だし汁に角もちともち菜と呼ばれる青菜を入れ、花かつおを散らしただけのさっぱりとしたものです。「名(菜)を持ち(餅)上げる」という縁起を担いでいたといわれます。