

12月レシピ紹介

道産子（どさんこ）汁

<材料> (4人分)

豚肉（こま切れ）	50g
豆腐	100g
じゃがいも	100g
冷凍ホールコーン	30g
もやし	60g
おろしにんにく	小さじ1/2
みそ	40g
しょうゆ	小さじ1弱
バター	5g
だし汁	500ml

<作り方>

- ① だし汁を作る。（給食はかつおだしで作りますが、煮干しや昆布のだしでもおいしくできます。）
- ② 豆腐はさいの目、じゃがいもは一口大に切って水にさらしておく。もやしは水洗いをしてザルにあげておく。
- ③ ①のだし汁に豚肉を入れ、煮立ったらアクを取る。じゃがいもを入れ、火が通ったら、ホールコーン、もやしを加える。
- ④ 豆腐を入れ、煮えたらみそ、しょうゆを加え、仕上げに、にんにくとバターを入れる。



どさんこ 道産子汁

〜〜北海道の郷土料理〜〜

「道産子」とは、“北海道で生まれたもの”を意味する言葉です。

じゃが芋、とうもろこし、バターの生産量は、北海道が全国第1位です。道産子汁は、そんな北海道の名産をたくさん使った汁物です。みそ汁のようですが、バターが入ることで、味はまろやかでコクがあります。

※玉ねぎを入れてもおいしいです。（玉ねぎの生産量も第1位です。）