

広島県の郷土料理レシピ

材料（4人分）

鶏肉	・・・50g
ごぼう	・・・50g
にんじん	・・・50g
白ねぎ	・・・30g
まいたけ	・・・50g
かまぼこ	・・・30g
もち	・・・180g
春菊	・・・50g
大根	・・・160g
しょうゆ	・・・大さじ1
塩	・・・小さじ1
かつおぶし	・・・15g
水	・・・720ml

庄原市の「雪消しなべ」

作り方

- ① かつお節でだしをとる。
- ② ごぼうは大きめのささがき、にんじんは短冊切り、白ねぎは斜め切り、かまぼこは薄切り、春菊は3cm長さに切る。大根はすりおろす。
- ③ だし汁に、とり肉、ごぼう、にんじんを入れて、材料が煮えたら、白ねぎ、まいたけ、かまぼこ、もちを加えて煮る。
- ④ 調味料を入れ、味を調える。
- ⑤ 大根おろしを加え、春菊を入れる。

給食では大根おろしを使っていますが、山芋のすりおろしを加えてもおいしいですよ。

