




\* 材 料 \* 子ども4人分 \*

・豚肩肉	80g	・砂糖	12g
・ごぼう	60g	・濃口醤油	20g
・人参	40g		
・玉ねぎ	1/2個		
・しらたき	40g		
・グリーンピース	20g		
・卵	2個		

\* 作 り 方 \*

1. しらたきは食べやすい長さに切り、下茹でする。
2. 豚肉は食べやすい大きさに切る。  
ごぼう、人参はさがきにする。ごぼうは水にさらし、ざる等に入れて水気を切っておく。  
玉ねぎは少し厚めのせん切りにする。
3. 鍋に砂糖、醤油を入れて煮立たせる。1、2を入れて煮る。火が通ったら、溶き卵を入れて混ぜながら煮る。卵が固まってきたら、グリーンピースを入れて火を止める。