

メニュー名

具沢山の雑煮

氏名: 鈴木 仁

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

いつも私や、家族のためにご飯を作ってくれる母親へ。
これからもしっかり健康でいてもらえうように野菜をたくさん入れた雑煮を作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
白菜	1/4個	①野菜などの材料を一口大にカットする。 ②にんじんと大根は電子レンジで5分温める。 ③つゆ材料を全て混ぜ合わせる。 ④混ぜ合わせたつゆを、鍋に入れ沸騰させる。 ⑤にんじんなどの野菜をつゆの中に入れ、中火でかき混ぜて1分程煮込む。 ⑥最後にもちを入れて7分程煮込み、完成。
にんじん	小1本	
ネギ	1/4本	
餅	適量	
里芋	10個程	
しょうゆ	大さじ1	
砂糖	大さじ1	
みりん	大さじ1	
料理酒	大さじ1	
水	300cc	
白だしつゆ	100cc	
大根	1/4本	