



夏じゃが

□ 材料 約4人前

豚肩ロース肉	200g
ジャガイモ	200g
人参	40g
玉ねぎ	60g
シラタキ	60g
干しいたけ	5g
ミニトマト	6個
冷凍ピース	適量
正油	おおさじ4
砂糖	おおさじ2
酒	おおさじ2
みりん	おおさじ2
サラダ油	おおさじ1



□ 作り方

- 【1】 材料を食べやすい大きさに刻む、ミニトマトは半分に切っておく。
- 【2】 鍋に油をひき、豚肉・野菜・シラタキ・干しいたけをいれ炒め煮込む。
- 【3】 調味料を入れ味を調え最後にミニトマトと冷凍ピースを入れる。

肉じゃがに夏野菜のミニトマトを加えてみました。

さっぱりとした煮物になりましたが、子どもたちには普通の肉じゃがの方がよかったようでした。