



# しっぽうどん

材料 約4人前

冷凍うどん	4玉
出し昆布	5g
花かつお	20g
酒	大さじ1
みりん	大さじ2
醤油	大さじ4
塩	適量
大根	60g
人参	20g
油揚げ	1/2枚
長ネギ	1/2本



## 作り方

- 【1】 だし汁をとり、材料を刻み煮込む。
- 【2】 調味料を加え味を調える。
- 【3】 ねぎを散し出来上がり。

讃岐地方の郷土料理になります。

大根・人参の根菜が入り、体が温まるうどんです。

今回は、冷凍讃岐うどんを使ってみましたが、煮込んでもちもちのうどんでしたが子ども達はよく噛んで食べていましたよ！

