

きのこ・とろろ弁





★材料(2人分)★

- ◎エリンギ(短冊切り):1パック
- ◎しめじ(ほぐす):1パック
- ◎玉ねぎ(薄切り):1/2個

☆だし醤油:大さじ2

☆醤油:大さじ1

☆酒:大さじ2

☆みりん:大さじ2

☆七味:適量

☆生姜チューブ:5cm程度

・長芋:お好みの量

•卵黄:2個

★作り方★

- 1. ◎の材料を切り、☆の調味料を合わせておく。
- 2. フライパンに油をひいて、◎の材料を炒める。
- 3. ◎の材料を炒めたら、☆の調味料を入れて煮詰める。
- 4. 汁が多い場合は、水溶き片栗粉でとろみをつけてよい。
- 5. ご飯の上に炒めたものをのせて、その上からすりおろした長芋と 卵黄をのせて完成!

【①個人部門 考案:藤田保健衛生大学アセンブリ食生活】