

薩摩汁(とん汁)作り

2021. 12. 2



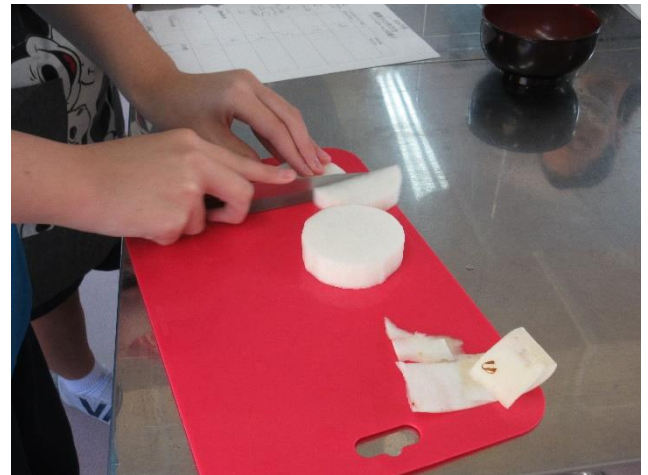
先生が材料を分けて置きます



まず手を洗います。



長ネギを斜めに切ります。



大根をイチョウ型に切ります。



豚肉も小さく切りました。



材料を分けて準備 OK



ゴボウのささがきを作ります。



お鍋に水を量って入れました。



最初にニンジン、大根を煮ます。



火が通ったのを確認して他の材料を入れました。



生姜も少しすりおろして入れます。



最後にみそをといて出来上がり



上手くできたか味見もしました。



その間に片付けもしました。



お椀に分けて



出来上がり おいしそうです。



いただきま〜す。 熱いぞ



時間がないぞ! 片付けを急いで