

# 大根とにんじんのカレーそぼろ



## 材料(4人分)

大根	240 g
にんじん	80 g (1/2本)
〔 豚ミンチ	80 g
土しょうが	2 g
さとう	4 g (小さじ1)
みりん	4 g (小さじ1)
酒	8 g (小さじ2)
薄口しょうゆ	8 g (小さじ2)
濃口しょうゆ	8 g (小さじ2)
カレー粉	1.6 g (小さじ3/4)
でんぷん	2 g
なたね油	2 g (小さじ1/2)

6年生が考えた献立です。ごはんによく合い、人気の献立です。

## 作り方

1. 大根は皮をむき、厚めのいちょう切りにし、下ゆでする。  
土しょうがはみじん切り、にんじんはいちょう切りにする。
2. 鍋を熱し油を入れて豚ミンチと土しょうがを入れて炒め、にんじんを入れる。  
大根を入れて、材料が浸かるくらいの水を加えて調味し、煮含める。
3. 水溶きでんぷんを加えて仕上げる。

## \*調理のポイント

☆好みで小口切りした青ねぎをちらすと色合いがよくなります。