

# 献立名： 洋風雑煮

<できあがり図>

<材料> (4人分)

もち	2個
だいこん	80g
にんじん	40g
ベーコン	20g
コーン	20g
サラダ菜	20g
貝割れ大根	少々
コンソメ	1個
水	600cc

<用意する道具>

まな板・包丁・なべ・お玉

<作り方>

- ① だいこん・にんじんはいちょう切りにする。
- ② ベーコンは1cmに幅に切る。
- ③ 湯を沸かし、だいこん・にんじんを煮る。
- ④ 柔らかくなったら、コンソメ・コーン・ベーコンを入れる。
- ⑤ サラダ菜をしき、その上にもちをのせ、柔らかくなるまで煮る。

<気をつけることやポイントなど>