

たけのこきんぴら



<材料> 子ども4人分

たけのこ 1/2本(100g)

人参 1/4本

ごま油 小さじ1

かつおだし 適量

砂糖 小さじ1

みりん 小さじ1/2

しょうゆ 小さじ1

すりごま 小さじ2

(作り方)

- ① たけのこは下茹でをし、短冊切り人参は千切りにしておく。
- ② フライパンにごま油を熱し、たけのこと人参をさっと炒める。
- ③ かつおだしをひたひたになる位加え、煮詰める。
- ④ Aを加え、味をつける。

A