

## 《副菜》味噌田楽



給食では味が入りやすい佐倉の玉こんにゃくを使用しました。  
市販のこんにゃくでもおいしくいただけます。

### ▶材料（4人分）

こんにゃく	1/2 枚
焼きちくわ	1 本
さといも	2 個

### 【下煮用】

だし汁	1 カップ
うすくちしょうゆ	小さじ2
酒	小さじ2
みりん	小さじ2

### 【味噌だれ】

しょうゆ	小さじ1/2
赤味噌	大さじ1
黒砂糖	12g
きび砂糖	大さじ1
みりん	小さじ1

### ▶作り方

#### 【下準備】

- こんにゃくは一口大に切って下茹でする。
- ちくわは乱切りにする。
- 里芋は一口大の乱切りにして下茹でする。

- ① 材料を下煮用調味料で煮る。
- ② 味噌だれ用の調味料を鍋に入れて焦がさないように煮詰める。
- ③ ①を盛りつけ、上から味噌だれをかける。