

あしかが おかし つく りょうり なに 足利で昔から作られている料理には何があるの？

1 いえ つく りょうり 家で作る料理



かすに



せきはん
赤飯



ねぎめた



ひやしる



きんぴらごぼう



けんちんじる



かきなのおひたし

ほかにはどんな料理があるか調べてみましょう。

2 けんちんじるのざいりょう とく かた 材料と作り方

※材料は4人分

けんちんじる



だいこん(1/6本)
いちよう切り

にんじん(1/3本)
いちよう切り

さといも(2こ)
はんげつぎ
半月切り

ねぎ(1/2本)
こぐちぎ
小口切り

とうふ(1/2丁)
さいの目切り

ごぼう(1/2本)
わぎ
輪切り

こんにやく(1/4枚)
しきしぎ
色紙切り

《作り方》

- ① 材料をそれぞれの切り方で、食べやすい大きさに切る。
- ② 油(大さじ1)で材料をいためて、だしじる(800ml)をくわえてにる。
- ③ やわらかくなったら、しょうゆ(大さじ2)で味つけをしてできあがり。