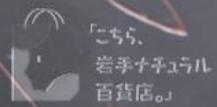




©岩手県観光協会





材料：大根、にんじん、しいたけ、ごぼう、とり肉、いくら、かまぼこ、もち

## 【作りかた】

- ① まず、大根、にんじん、しいたけ、ごぼうを 細く 切ります。
- ② 次に、とり肉を 小さく 切ります。
- ③ 次に、鍋で 大根、にんじん、しいたけ、ごぼうを 煮ます。
- ④ 野菜が 煮えたら、鍋に とり肉を 入れます。
- ⑤ しょうゆ、みりん、塩で 味を つけます。
- ⑥ 器に 入れます。
- ⑦ 上に、焼いたもち、かまぼこ、いくらを のせます。