

## ばばちゃんのごはん団子汁

### 【材料 1人分】

じゃがいも	1個						
なす	1/2個						
ささぎ豆	3本						
干しシイタケ	2個						
※野菜はゴボウ、ニンジン、サツマイモ など何でもよい。							
ごま油	小さじ2						
めんつゆ	大さじ1						
しいたけの戻し汁と水あわせて	300ml						
A	<table> <tr> <td>ごはん</td> <td>茶碗軽く1杯位</td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>大さじ2</td> </tr> <tr> <td>湯</td> <td>50ml位</td> </tr> </table>	ごはん	茶碗軽く1杯位	片栗粉	大さじ2	湯	50ml位
ごはん	茶碗軽く1杯位						
片栗粉	大さじ2						
湯	50ml位						

### 【作り方】

- ① 野菜の下処理をする。  
じゃがいも 皮をむき5~6mmのいちよう切り  
ささぎ豆 すじをとって斜め薄切り  
なす 縦4つに切り、5~6mmのいちよう切り  
干しいたけ 戻して2~3mmの干切り
- ② Aでごはん団子を作る。  
温かいごはんをボールに入れ、片栗粉と湯を加え混ぜ、つぶす。スプーンで4~5個の団子状にまとめておく。
- ③ 鍋にごま油を入れ火にかけ、①の野菜を炒め、水分を入れ、じゃがいもに火が通るまで煮る。
- ④ めんつゆで調味後②を入れ、弱火で2分煮る。

### 【オススメコメント】

自分の中に秋の定番のばばちゃんの味として残っているように、秋になったら思い出せる家庭の定番の味になってほしい。  
秋やさいの汁とごはん団子のとろりとおいしさを食べてもらいたい。



🍷 1人分のおおよその値段 150円位  
★子育て世代におすすめ