

## お月見ハヤシシチューの作り方

### 【材料 子ども4皿分】

豚肉	70g
じゃがいも	1個
玉ねぎ	大1個
人参	1/2本
しめじ	1/4株
エリンギ	1/2本
トマト缶	50g
ハヤシルウ	50g
ケチャップ	小さじ2弱
油	少々
塩、コショウ	少々

うずらの卵 → 茹でて半分に切る  
白飯



### 【作り方】

- ① 熱した鍋に油を入れて、豚肉を炒める
- ② 適当な大きさに切った野菜を加えて炒める
- ③ 具材がひたひたになるくらいの水を入れて煮る
- ④ トマト缶、ケチャップを入れ、最後にハヤシルウを加えて味を整える

★皿にハヤシシチューを盛り、型抜きした白飯を乗せ、うずら卵のお月さまを飾ったら出来上がり♪