

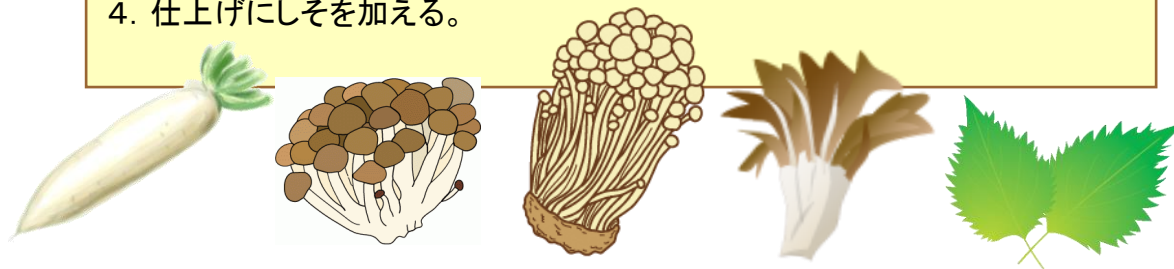
# 和風きのこソース

レシピの紹介文 [ きのこたっぷりの具たくさんソースです ]

材料	4人分(g) 重量	目安単位 (個数・小さじ等)
大根	60g	60g
しょうゆ	16g	大さじ 1 弱
みりん	4g	小さじ 2/3
砂糖	4g	小さじ 1 強
本しめじ	28g	28g
えのき茸	28g	28g
まいたけ(レトルト)	20g	20g
しその葉	少々	少々
サラダ油	1.2g	小さじ 1/3

## 【作り方】

1. 大根をすりおろし、しめじ まいたけ 小房に分ける。えのきたは半分にかットして分け、しそは千切りにする。
2. 鍋に油を熱し、しめじ・えのきたけ・まいたけを炒める。
3. 2におろし大根と調味料を加えて煮る。
4. 仕上げにしそを加える。



## コツ・ポイント

仕上げにしその葉を入れることで風味がアップします。

## レシピの生い立ち

宇都宮市学校給食標準献立のレシピです。ハンバーグソースの一つとして、考案されたメニューです。