☆豚のすき煮風

子ども達にとても人気な味付けです。他のお肉を使用しても美味しいですよ。

<table>
<tr><th>材料（４人分）</th><th>数量（ｇ）</th><th>調理法</th></tr>
<tr><td>豚薄切り肉</td><td>２５０ｇ</td><td rowspan="10">①　豚肉は３～４㎝幅に切り、玉ねぎは半分にして薄切り、えのきは３㎝程度、人参はいちょう切りにする。しらたきは２㎝に切り、下茹でにしておく。
②　鍋に油を入れ、豚肉を炒め色が変わったら、玉ねぎ、えのき、人参、しらたきを加え炒める。
③　②だし汁を加え、しばらく煮たら調味料を加え野菜が柔らかくなるまで煮る。</td></tr>
<tr><td>玉ねぎ</td><td>１５０ｇ</td></tr>
<tr><td>えのき</td><td>４０ｇ</td></tr>
<tr><td>人参</td><td>６０ｇ</td></tr>
<tr><td>しらたき</td><td>６０ｇ</td></tr>
<tr><td>油</td><td>適宜</td></tr>
<tr><td>砂糖</td><td>大１</td></tr>
<tr><td>料理酒</td><td>大１強</td></tr>
<tr><td>しょうしゅ</td><td>大1.5</td></tr>
<tr><td>だし汁</td><td>１カップ</td></tr>
</table>