

 おみい



≪材料（4人分）≫

ごはん	200g
大阪しろな	1束
丸もち	4個
だし汁	3カップ
白みそ	大さじ2・1/2
にんじん	20g

≪作り方≫

- ① 大阪しろなはさっとゆでて3～4cm長さに切る。
- ② だし汁にごはんをいれ、ひと煮立ちさせて①をいれ、白みそと焼いた丸もちを入れる。
- ③ お椀に盛り、ゆでたにんじんを添える。

☆ 料理のアピールポイント ☆

おもちの代わりに、ゆでたそうめんをいれることもあります。

祝い事や行事食として作る昔ながらの家庭料理です。正月2日の福みそ（福が来るように）4日の欲みそ（欲を出して働くように）といい、7日の7日みそは家族の健康を願って作られたようです。