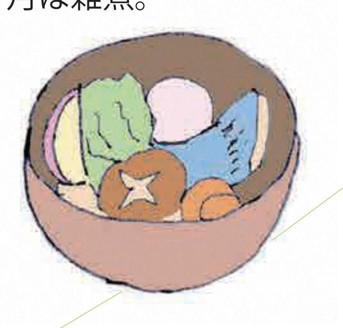
作業日のまかないレシピ

新年になった初めての作業日は必ず **博多雑煮**

味噌作りは、朝８時半スタート。昼食を挟んで午後４時ころまで作業は続く。途中お昼には、まかない担当者が昼食を準備する。
１月は雑煮。

材料（４人分）

- 丸餅　４個
- ぶりの切り身　２枚
- 鶏肉　50g
- 乾燥椎茸　４枚
- 人参　２分の１本
- かつお菜　１枚
- 焼きアゴ　３匹
- かまぼこ　１本
- 出汁昆布　約 20 ㎝
- 水　４カップ
- 塩　小さじ１
- 酒　小さじ１
- 薄口醤油　小さじ２



1. 焼きアゴと昆布は前日から分量の水に浸しておく。椎茸も別の容器で水で戻しておく。
2. ぶりは切り身を半分に切り、塩を振って 20 分位おいて湯通しする。人参は皮をむいて、７㎜幅の輪切りにして下ゆでする。かまぼこを３～５㎜幅に切る。
3. かつお菜はゆでて、水にさらして、軽く絞り４㎝幅に切る。
4. １のだしから焼きアゴと昆布を取り出して火にかけ、２の材料入れて、酒、塩、薄口醤油で味を調える。
5. 別に鍋で餅をゆでて、４の具材とかつお菜を盛り、汁をかける。