# 牛　丼

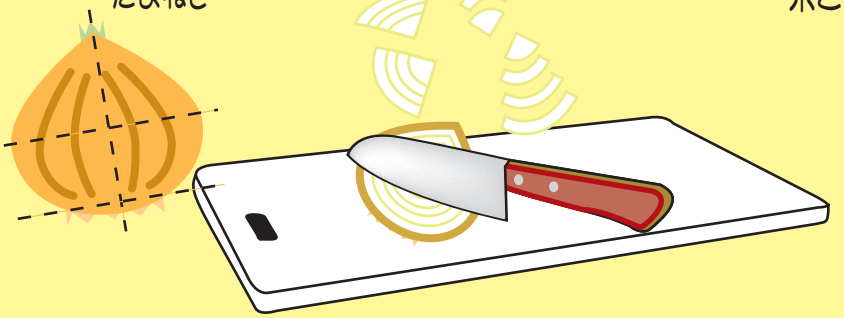
はじめる前に・・・

| | |
|---|---|
| 準　備 | すいじセット、肉専用さいばし、火バサミ、まき |
| 材　料 | 牛肉、たまねぎ、糸こんにゃく、しょう油、だし、さとう、紅しょうが |

## 作り方

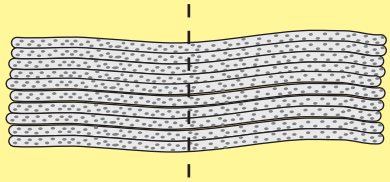
### 1　材料を切る

たまねぎ



たまねぎを半分にしてうすく切る

糸こんにゃく

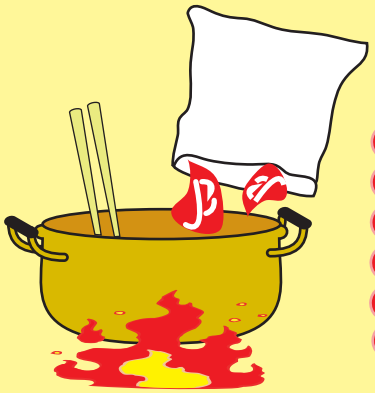


適当な大きさに切る

### 2　肉と野菜をにる

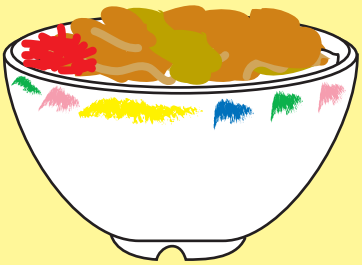
①たまねぎと糸こんにゃくと肉を入れて、ギリギリ水がかぶるくらい入れる。

※牛肉は切らずに、袋からそのまま なべに入れる



※必ず「肉係」が肉専用のさいばしを使って行うこと。肉専用のさいばしは使用後に他の物をさわらないようすぐ洗う。

※あまり水が多いと味がうすくなってしまうので、水は少なめにしよう。
調味料を入れる前に水が多かったら、あくと一緒にお玉ですくおう。

②肉やたまねぎに火が通ったら、味をみながら、しょう油、だし、さとうを入れていく。

### 3　ごはんの上にかけて、できあがり（このみで紅しょうがを入れる）