

伝えて  
いきたい!

# 滋賀の食材で ほっこりうちの味

第32回 煮込みウィンナー

作って  
みて!

子ども達の大好きなウィンナーソーセージ。たっぷりの野菜と合せて朝食にどうぞ!



産直

209 毎週  
企画

滋賀県 滋賀有機ネットワーク・  
滋賀産直農協

滋賀県産キャベツ

1玉

不足時は群馬県  
野菜くらぶ産を  
お届けします。

多少の虫食いは  
ご了承ください。

本体 **198**円  
(税込 214円)

1145 冷蔵 平田牧場

平牧ポルキーソーセージ

210g(約15本)

平牧三元豚を原料に  
した荒挽きタイプの  
ソーセージ。小麦・乳

賞味期間:お届け日を含め18日

特別価格

本体 **428**円  
(税込 462円)

半  
期  
に  
一  
度

《材料》 (2人分)

209 産直 滋賀県産キャベツ ……300g

1049 忍忍人参 ……100g

塩 …… 小さじ1/2

790 チキンコンソメ …… 1個

1145 平牧ポルキーソーセージ

……………150g

695 つぶコーン …… 60g

胡椒 …… 少々

《作り方》

① キャベツはざく切り、人参は短冊切りにし、塩を全体にまぶして5分くらいおく。

② 鍋に水2+1/2カップを沸かしてコンソメとソーセージ、コーン、①を加えて火が通るまで煮込み、胡椒をふる。

