

キムチ炒め

《材料（4人分）》

	豚もも肉	80 g
	白菜キムチ	80 g
	もやし	1/2 袋
	にら	1/3 束
	緑豆春雨	20 g
	油	適宜
	酒	小さじ1
A	塩	少々
	しょうゆ	大さじ1
	中華スープの素	小さじ1
	白ごま	小さじ1
	ごま油	小さじ1

給食のメニューを家庭用にアレンジしています。調味料などは加減して作ってください。



《作り方》

- ① 豚肉は千切り、キムチはざく切り、にらは2 cmに切る。
- ② 春雨はお湯で戻し、長いようなら切る。
- ③ フライパンを熱し、油で豚肉を炒め酒をふる。
- ④ 豚肉に火が通ったら、キムチ、もやし、春雨、A を入れ炒める。
- ⑤ 全体的に火が通ったら、にらを加え炒める。
- ⑥ 仕上げに香りづけのごま油、白ごまをふる。