



## 春雨と挽肉の炒め物

： 作り方 ：

### [こども一人分]

- 春雨 10g
- 豚挽肉 20g
- 長葱 15g
- 生生姜 1.5g
- サラダ油 1.5g
- 砂糖 1.5g
- 醤油 2.5g
- コンソメ 1g
- レタス 10g

作りやすい分量に変更  
して下さいね！

1. 春雨は熱湯に浸けておき、固めに戻し、水気をきって4~5cmに切る
2. 人参は千切り、長葱。生姜はみじん切りにし、レタスは手でちぎっておく
3. 鍋にサラダ油を熱し、生姜・人参挽肉を炒める
4. 3に火が通ったら、砂糖・醤油・コンソメで調味する
5. 4に長葱と春雨を加えて汁気が無くなるまで炒める
6. 5にレタスを加えて炒め合わせる