

つくってみませんか？

給食オリジナル♪スープ入りのジャージャー麺です。



<安中ジャージャー麺のスープ>

材料(4人分)

豚ひき肉	…	180g
酒(肉にまぶしておく)	…	小さじ2
長ねぎ(みじん切り)	…	130g
干しいたけ(スライス)	…	10g
おろししょうが	…	大さじ1
おろしにんにく	…	大さじ1
豆板醤	…	小さじ1(好みで調整)
油	…	小さじ1/2
○中華スープ顆粒	…	小さじ2
○オイスターソース	…	小さじ1
○さとう	…	小さじ2
○酒	…	小さじ1
○みりん	…	小さじ1
○赤みそ	…	50g
○水	…	500cc
ごま油	…	小さじ1

作り方

- ① 油にしょうが、にんにく、豆板醤を入れて熱し、豚ひき肉を炒める。
- ② 長ねぎ、しいたけを炒める。
- ③ ○の調味料と水を合わせて入れ、香りづけにごま油を入れて仕上げる。

ゆでたラーメンを入れていただきます♪

