

豚肉のおんからめ（4人分）

	材 料	使用量
	豚肉(2cm角切)	200 g
A	調味酒	小さじ 1
	しょうゆ	小さじ 1
	しょうが	少々
	片栗粉	適量
	揚げ油	適量
B	ウスターソース	小さじ 2
	砂糖	大さじ1と1/2
	しょうゆ	小さじ 1
	中華スープの素	小さじ 1
	水	大さじ 2
	片栗粉	小さじ1/2
	ごま油	小さじ1/2

【作り方】

- ①しょうがはすりおろしておく。
- ②豚肉にAの材料で下味をつけ、片栗粉をまぶし170℃くらいに温めた油で揚げる。
- ③Bの材料を鍋に入れ煮立たせ、片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を加える。
- ④③で作ったたれに揚げた豚肉をくぐらせてできあがり。

給食人気メニュー
お家でもたくさん食べてね！！

