

ジャージャー麺

住吉こども園



食品名	1人分 可食量(g)
五島うどん	30
豚挽肉	20
長ネギ	10
生姜	1
ニンニク	0.5
(調味料)	
砂糖	3
みりん	1
赤味噌	5
濃口醤油	0.5
トマトケチャップ	2
ガラスープ	0.2
ごま油	0.5
片栗粉	0.5
水	3

【作り方】

- ① 長ネギ、生姜、ニンニクをみじん切りに切る。
- ② 鍋に油入れ、刻んだニンニクと生姜を炒めた後、豚挽き肉と長ネギを入れたら肉に火が通るまで煮込む。
- ③ うどんは湯いた後、水でよく洗い、水切りをしたらごま油をひと回ししてよく混ぜ合わせておく。(ごま油は分量外)
- ④ 調味料と分量の水を合わせておく。
- ⑤ ②に火が通ったら④の合わせた調味料を入れて煮詰める。
- ⑥ 味が馴染んだらごま油と水溶き片栗粉を加える。
- ⑦ 皿に麺を盛り付けたら上から⑥の肉みそをかける。