

## 豚丼

【材料】 子ども 2 人 大人 2 人分

	ごはん	お好みの量
	サラダ油	大さじ 1
	玉ねぎ	1 個
	豚こま肉	120 g
調味料	砂糖	大さじ 1
	しょうゆ	大さじ 1
	みりん	小さじ 1.5
	水	大さじ 1
	春雨	15 g
a	片栗粉	小さじ 1.5
	水	小さじ 1.5
	刻みのり	適量

【切り方】

玉ねぎ：5mm幅にスライス      春雨：湯で戻して 2 cm幅に切る

【作り方】

- ①サラダ油で玉ねぎを炒める。油が全体に回ったら、豚肉を加え、火が通るまで炒める。
- ②調味料と水を加え、玉ねぎがしんなりするまで煮る。
- ③春雨を入れて、味を染み込ませる。
- ④a で水溶き片栗粉を作り、入れてとろみをつける。
- ⑤器にご飯を盛り、具をかける。
- ⑥お好みで刻みのりをのせる。

### 時短テクニックを紹介！

- ・玉ねぎは薄めにスライスし、肉は厚さが薄いものを使うと早く火が通ります。
- ・春雨は戻し不要のものを使う場合は、はさみでカットして入れます。戻したものより多く水分を吸うので、水溶き片栗粉を加減してください。