

# 子供達に大人気の ジャージャー麺



調理員も大好きな献立です♡

## 【材 料】4人分

生中華麺	120g×4	豚ひき肉	150g	みそ	大さじ3
・サラダ油	大さじ2/3	たけのこ	90g	甜麺醤	大さじ1
・ごま油	小さじ1/2	にんじん	1/2本	豆板醤	少々
ごま油	小さじ1	干しいたけ	1~2個	砂糖	小さじ1/2
おろしにんにく	少々	とうもろこし	60g	醤油	大さじ1
おろししょうが	少々			水	1カップ
長ねぎ	1本	※長ねぎ・玉ねぎ・たけのこ・にんじん		片栗粉	小さじ2/3
玉ねぎ	1/2個	干し椎茸は全てみじん切りにする			

## 【作り方】

- ①ごま油でおろしにんにくとおろししょうが、長ねぎを炒め香りを出す
- ②豚ひき肉、玉ねぎ、にんじん、たけのこ、干し椎茸を炒め、そこにみそも入れてさらに炒める
- ③水と調味料を入れて煮る
- ④味を調べとうもろこしを入れる
- ⑤水（分量外）で溶いた片栗粉でとろみをつける
- ⑥生中華麺を茹でる
- ⑦茹で上がったら水でよく冷やし、水気を切って・印の油をまぶす
- ⑧盛り付けて出来上がり



きゅうりの千切りを添えても  
彩よくさっぱりとして  
美味しいです

