

給食レシピ

のご紹介

チャプチェ



<材料>

<分量>

約 4 人分

	乾燥はるさめ	40 g
	ロースハム	56 g
	にんじん	90 g
	水煮たけのこ	40 g
	青ねぎ	40 g
	干しいたけ	7 g
合わせ調味料	ごま油	0.8 g
	みりん	24 g
	薄口しょうゆ	20 g
	顆粒中華だし	0.8 g
	水	40 g
	いりごま	8 g

<作り方>

- ① 鍋でお湯をわかし、乾燥はるさめを湯がく。
(湯がく時間は商品袋の裏を参考にしてください)
柔らかくなったら、ザルにあげ、水気をきっておく。
- ② 干しいたけを水で戻し、みじん切りにする。(戻し汁少量使うので捨てない!)
- ③ ロースハム、にんじん、水煮たけのこは細切りに、青ねぎは小口に切る。
- ④ 合わせ調味料を作っておく。
- ⑤ フライパンに少量の油をひき(分量外)、ロースハム、にんじん、水煮たけのこを炒める。
- ⑥ にんじんが柔らかくなったら、干しいたけ、茹でた春雨、合わせ調味料、干しいたけの戻し汁(少量)を入れて、更に炒める。
- ⑦ 味を整え、青ねぎを入れ、水分が程よく無くなっていれば出来上がり!

子どもに大人気のチャプチェです☆
是非作ってみてください☆彡

