

～12月の献立より～
野菜たっぷりラーメン (4人分)

新メニューです。
子どもたちからのリクエスト！



【材料】

- ・ 蒸し中華麺 220g
- ・ ぶた肉 (こま) 60g
- ・ たまねぎ 1/2個
- ・ にんじん 1/3本
- ・ もやし 1/3袋
- ・ はくさい 2枚
- ・ ねぎ 少々
- ・ ちくわ 1本
- ・ 中華だし 小さじ1
- ・ オイスターソース 小さじ1/2
- ・ みりん 小さじ1/2
- ・ こいくちしょうゆ 小さじ1
- ・ うすくちしょうゆ 小さじ1
- ・ 水 400ml

※ 塩・こしょう・油 少々

【作り方】

- ① にんじんは短冊切り、たまねぎはうす切り、はくさいはざく切り、ねぎは小口切り、ちくわは5mm幅半月切りにする。
- ② ぶた肉を油で炒め、にんじん、たまねぎを炒めて、水を入れて煮る。
- ③ もやし、はくさい、ちくわを入れて、調味する。
- ④ 別鍋で中華麺をゆで、ざるにあけて水気をきり、器に入れる。
- ⑤ ④に③のスープを入れ、ねぎを入れて仕上げる。

※給食では、麺とスープは別々の食缶に入れて提供します。
 教室で、配膳の時に、お椀に麺を入れ、スープをかけていただきます。



←回転釜でラーメンのスープを作っている
 ところです。野菜などの具がたっぷり！