# チャンポン汁



| 材料４人分（切り方） | | |
|---|---|---|
| | 豚もも肉（細切り） | 70 g |
| | にんじん（短冊切り） | 50 g |
| | 玉ねぎ（うす切り） | 60 g |
| | たけのこ（短冊切り・あく抜き） | 20 g |
| | 乾燥きくらげ | 1 g |
| | 白菜（１ｃｍ） | 80 g |
| | もやし（２ｃｍ） | 50 g |
| | なると（斜め切り） | 30 g |
| Ａ | うすくちしょうゆ | 小さじ 2/3 |
| Ａ | 酒 | 小さじ1 |
| Ａ | 食塩 | 少々 |
| Ａ | こしょう | 少々 |
| | 白湯スープ | 500 cc |
| | | |

**【作り方】**

１　分量外の油で豚もも肉を炒める。

２　にんじん、玉ねぎを加え炒める。

３　白湯スープ、たけのこ、きくらげを入れる。

４　野菜がやわらかくなってきたら、白菜、もやし、なるとを入れる。

５　Ａの調味料を加えて煮る。

**【ひとくちメモ】**

・　給食では、中華麺をスープに入れて食べています。

・　給食では、豚骨からとったスープを使用しています。ご家庭で作る際は、白湯スープの素で手軽においしく仕上がります。お好みに合わせてスープの素を変えてみてください。