

★ジャージャーめん

令和2年

材料（子ども約10人分）

中華麺	3～4玉
塩	少々
ごま油	少々
豚ミンチ	180g
にんじん	90g
干ししいたけ	9個
白ねぎ	90g
しょうがのみじん切り	少々
にんにくのみじん切り	少々
鶏がらスープの素	小さじ2
みそ	大さじ3
しょうゆ	小さじ2
さとう	大さじ2
みりん	大さじ1
きゅうり	1本
塩	少々

作り方

- ① 中華麺をゆで、ざるに上げ、さっと水で冷やす。
- ② ①に塩、ごま油をからめる。
- ③ 干ししいたけを水にもどす。
- ④ にんじん、干ししいたけ、白ねぎをみじん切りにする。
- ⑤ 油でしょうが、にんにくを炒め、ミンチ、にんじん、干ししいたけ、白ねぎを順に炒める。
- ⑥ 調味料を合わせておき、⑤に味を付ける。
- ⑦ きゅうりは細切りにし、塩をふっっておいて水気をしぼる。
- ⑧ お皿に麺、きゅうり、肉みそを盛り付ける。

※肉みそはなす、たけのこ、たまねぎなどを加えたり、アレンジができます。

大人は豆板醤、甜麺醤などをプラスするとさらにおいしくなります。

※温泉卵をトッピングしてもおいしいですよ。



善通寺市 子ども課