

キムチチャーハン

【材料（4人分）】

・米	2合	・酒	小さじ1
・しょうゆ	小さじ1	・塩	少々
・ごま油	小さじ1	・こしょう	少々
		・しょうゆ	大さじ1.5
・ごま油	小さじ1/2	・オイスターソース	小さじ1
・おろしにんにく	小さじ2/3		
・おろししょうが	小さじ2/3		
・焼き豚	50g		
・にんじん	1/6本		
・しいたけ	1こ		
・キムチ	80g		
・長ねぎ	1/4本		

【作り方】

- ① 米はしょうゆ、ごま油を加えて炊く。
- ② 焼き豚、にんじん、しいたけ、長ねぎは粗みじん切り、キムチは適度な大きさに刻んでおく。
- ③ ごま油で材料を炒め、酒、しょうゆ、オイスターソースで調味し、塩、こしょうで味を調える。
- ④ ①と③を混ぜる。

*給食では混ぜごはん式に上記のように作りますが、ご家庭では通常のチャーハンのように具を炒め、ごはんを加えて調味する、という作り方で問題ないと思います。

*使用するキムチ・焼き豚によって味・辛さ等が変わります。給食と全く同じにはならないと思うので、参考程度にレシピをご活用ください。