



回鍋肉（大人2人・子ども2人分）

<材料>

豚肉 110g にんじん 40g キャベツ150g
玉ねぎ 50g ピーマン 20g 干し椎茸 10g
炒め油 適量 みそ 大さじ2弱
酒 大さじ1強 砂糖 大さじ1強 しょうゆ 小さじ1弱

<作り方>

- ① 豚肉を食べやすく切り、にんじんは短冊切り、ピーマン、キャベツは食べやすく切り、しいたけ玉ねぎは薄切りにする。
- ② みそ、しょうゆ、砂糖、酒の合わせ調味料を作る。
- ③ 熱した鍋に油を引き豚肉を炒め、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、しいたけを順に炒めていく。
- ④ ③に②のみそ、酒、砂糖、しょうゆの合わせ調味料を入れてさらに炒める。