

だいこんのべっこう煮

材料:4人分

| | | |
|------------|-------|-------|
| 豚肉（スライス） | | 80g |
| だいこん | | 400g |
| サラダ油 | | 小さじ1 |
| 三温糖 | | 大さじ2強 |
| みりん | | 小さじ1 |
| しょうゆ（こいくち） | .. | 大さじ1強 |

学校給食の分量です。ご家庭で作る場合は分量の調整をしてください。

作り方

- ① だいこんは2cmちょう切り又は半月切りにし、豚肉は2cm幅に切る。
- ② サラダ油を熱し、豚肉を炒め、あく、油をとる。
- ③ だいこんを入れ、炒め、調味する。（食材が浸かる程度に水を足す）だいこんに十分味がしみこみ、べっこう色になるまで煮含める。