



# キムチチャーハン



## 【材 料】 4人分

お米	2合	
豚もも肉	60g	短い千切り
にんじん	1/3本	みじん切り
白菜キムチ	60g	ざく切り
長ネギ	1/4本	小口切り
サラダ油	小さじ1	
酒	小さじ1	
塩	少々	
醤油	小さじ2	
白いりごま	大さじ1	



## 【作り方】

- ①お米はといで浸水しておく
- ②サラダ油で豚もも肉、長ネギ、にんじんを炒める
- ③全体に火が通ったらキムチを加え調味する
- ④お米の上に具を乗せて炊く  
(具に水分があるので米の水は線より控えておく)
- ⑤炊き上がったら白いりごまを振り入れて仕上げる

### ★ご飯に混ぜても★

給食ではチャーハンと言っても米と一緒に炊き込みますが、ご家庭では炊いたご飯や余ったご飯に混ぜても美味しいです