

～ 豚肉の甘酢あん ～

▼ 材料（4人分）

豚もも肉角切り	250g
おろし生姜	少々
酒	小さじ1
かたくり粉	大さじ2
あげ油	適量
玉ねぎ	1/4個
にんじん	25g
砂糖	大さじ1弱
しょうゆ	大さじ1
酢	小さじ2
オイスターソース	少々
水	小さじ2
かたくり粉	小さじ1/2

▼ 作り方

- ① 玉ねぎはうす切り、にんじんはせん切りにし、サッとゆでておく。
- ② 豚肉に、おろし生姜、酒で下味をつけ、かたくり粉をまぶして、油で揚げる。
- ③ フライパンに砂糖、しょうゆ、酢、オイスターソース、水を入れ火にかけ、砂糖がとけたら水ときかたくり粉を加え沸騰させる。
- ④ ③に②、①を加えからめる。



5月10日に給食に提供したところ、作り方を教えてほしい…とのお話をいただきましたので、ご紹介いたします。

夏にぴったりのおかずです。

ぜひみなさんも作ってみてくださいね。