



## ねぎチャーシュー麺

～材料～

5人分

蒸し中華麺	650 g	
(ご家庭では、中華麺をゆでて使ってください)		
にんにく	ひとつかけ	
しょうが	ひとつかけ	
長ねぎ	30 g	(青いところをみじん切りに)
ごま油	5 ml	小さじ1
豆板醤	1.5 g	小さじ1/4
しょうゆ	70 ml	大さじ4強
酒	10 ml	小さじ2
みりん	10 ml	小さじ2
とりがらスープ	850 ml	
もやし	150 g	
にんじん	50 g	せん切り
焼き豚	100 g	スライス
長ねぎ	100 g	(白いところを白髪ねぎに)
ごま油	10 ml	小さじ2

長ねぎがこんもりとのった、「ねぎラーメン」をイメージした「ねぎチャーシュー麺」。  
給食では残念なことに生の長ねぎを出せないなので、スープに入れて煮ます。ご家庭では、最後の白髪ねぎはぜひ生で作ってください。

～作り方～

- ① にんにく・しょうが・長ねぎをみじん切り、にんじんは、せん切り焼き豚は、スライスします。長ねぎの白いところを白髪ねぎにして、ごま油をまぶします。
- ② とりがらスープをとっておきます。
- ③ 鍋に油をしき、にんにく・しょうが・長ねぎ・豆板醤をいれ、香りが出るまで炒めます。しょうゆ・酒・みりんを入れてコトコトに煮ます。
- ④ とりがらスープ・にんじん・もやしをいれさっと煮てスープを仕上げます。
- ⑤ 生麺をゆでて、スープをかけ、焼き豚・白髪ねぎをのせて出来上がりです。