

## 給食メニューを

## 作ってみよう！

### 炒めビーフン

#### 材料（1人分）

豚肉	10g
ビーフン	10g
にんじん	10g
キャベツ	10g
小松菜	10g
いりこだし	0.45g
淡口しょうゆ	2g
油	1g

#### 作り方

- ① ビーフンは水で戻す。
- ② にんじん・キャベツは細いスライス、小松菜は3cmぐらいの長さに切る。
- ③ 油で豚肉を炒める。
- ④ にんじん・キャベツ・小松菜を加える。
- ⑤ 調味料で味付けをする。
- ⑥ 最後にビーフンを加えて炒める。

