豚肉と小松菜のごはん

草加市のおいしい小松菜をたっぷり使ったごはんです。

≪調理のポイント≫
調味料がいくつかに分かれていて手間がかかりますが、豚肉にも下味をつけることでおいしく作ることができます。

◇材料（５人分）◇

- 精白米　３合
- ◎酒　大さじ1/2
- ◎塩　ひとつまみ
- ◎しょうゆ　大さじ1
- 豚肉　120ｇ
- ★しょうゆ　小さじ2
- ★酒　小さじ1
- 小松菜　120ｇ
- たけのこ水煮　40g
- 干し水煮　40ｇ
- ○砂糖　小さじ1
- ○塩　小さじ1/2
- 炒め油　適量

◇作り方◇

① 豚肉に★の調味料で下味をつけます。

② たけのこはせん切り、小松菜は2㎝くらい、干し椎茸はもどしてせん切りにします。

③ フライパンに油を熱し、①の豚肉を入れてよく炒めます。

④ たけのこ、干し椎茸も加え、炒めたら小松菜も入れます。

⑤ ○の調味料で調味し、煮汁と具に分けます。

⑥ ◎の調味料と⑤で分けた煮汁でご飯を炊きます。

⑦ 炊きあがったら具を混ぜて蒸らします。