

## キムチごはんの具

### 【材料 一人分】

・豚もも肉	40g
・すりおろししょうが	1.5g
・にんじん	10g
・キムチ	10g
・砂糖	1g
・濃口しょうゆ	4.5g
・ごま	2.5g
・ごま油	2.5g



### 【作り方】

- ① 熱したフライパンにごま油を入れ、すりおろしたしょうがを入れる。
- ② ①のフライパンに豚肉を入れ、炒める。
- ③ 次に短冊切りしたにんじんを入れて炒め、細かく刻んだキムチをいれて炒める。
- ④ 砂糖、しょうゆを入れ、味をつける。
- ⑤ 炒まったらごまを振りかける。
- ⑥ 炊いたご飯に混ぜるとキムチごはんの完成。