

## 豚肉のしょうが炒め

こま切れ肉でできるので、しょうが焼きよりお手軽で、野菜もとれます！甘めの味付けなので、お好みで砂糖を減らしてください。

### ♪材料（4人分）♪

豚肉（こま切れ）	240 g	
たまねぎ	2/3 個	
にんじん	40 g（1/5 本程）	
こいくちしょうゆ	大さじ 1	} A
みりん	大さじ 1	
酒	大さじ 1	
さとう	大さじ 1	
おろししょうが	小さじ 1	
片栗粉	適量	
油	小さじ 1	

### ♪作り方♪

- ① 合わせ調味料として A を合わせておく。
- ② 熱したフライパンに油をしき、豚肉を炒める。
- ③ 豚肉の色が変わったらたまねぎ、にんじんを入れる。
- ④ たまねぎがしんなりしてきたら、A を加える。
- ⑤ 味がなじんだら完成。

★もやしやピーマンなど、野菜を増やしてもおいしく作れます！