



# 安城産野菜たっぷりあんかけラーメン



めんにあんが  
しっかり絡んで、  
一緒に食べられ  
るのがいいね。



## アピールポイント

- 地場産物を多く使用し、彩りよく、食べごたえもよくした。
- あんかけにして、冷めにくくし、めんからんで食べやすいようにした。
- 野菜が苦手な子も食べられるよう、子どもに人気なラーメンの献立を考えた。

## 材料 (1人分)

豚バラ肉 (薄切り)	20g
<b>小松菜</b>	20g
<b>にんじん</b>	20g
<b>はくさい</b>	30g
サラダ油	5g
鶏がらスープの素	18g
オイスターソース	15g

## 地場産物

塩	3g
こしょう	少々
水	400g
片栗粉	18g
溶き水	適量
中華めん	100g

## 作り方

- ① 豚バラ肉は2cm幅、小松菜とはくさいは3cm幅に切り、にんじんは1cm幅の短冊切りにする。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、豚バラ肉に火が通るまで炒め、次に、にんじんを入れて炒め、小松菜とはくさいを入れて、さっと炒める。
- ③ ②に水、鶏がらスープの素、オイスターソース、塩、こしょうを入れて煮込み、水で溶いた片栗粉でとろみをつけて仕上げる。
- ④ めんをゆでる。
- ⑤ ④に③をかけてできあがり。