

# 豚丼の具



## ☆☆☆ 材料 (4人分) ☆☆☆

豚こま切れ肉 . . . . . 150g  
サラダ油 . . . . . 適量  
おろししょうが . . . . . 1.6g  
玉ねぎ . . . . . 160g  
三温糖 . . . . . 大さじ1  
清酒 . . . . . 小さじ1  
みりん . . . . . 小さじ2/3  
しょうゆ . . . . . 小さじ2

## ☆☆☆ 作り方 ☆☆☆

- ① 玉ねぎは皮をむいて洗う。縦半分に切って、薄くスライスする。
- ② 熱したフライパンも油をひき、豚肉、しょうがを炒める。
- ③ 豚肉の色が変わったら、玉ねぎを入れて炒める。しんなりしたら調味料を加え、煮込んだら出来上がり。



地元ブランドの  
豚肉を使って  
地産地消の豚丼を  
作ってみよう

