

作ってみよう！ 家で簡単ひるごはん

スタミナ豚キムチ丼

材料 2 人分

ごはん	400 g
サラダ油	小さじ1/2
豚もも肉	80 g
にんにくチューブ	3cm
各務原キムチ	40 g
たけのこ水煮（千切り）	30 g
にんじん	20 g
たまねぎ	60 g
こいくちしょうゆ	小さじ1/2
中華ガラスープの素	小さじ1/2
小ねぎ	適量



作り方

- 1、 にんじんは千切り、たまねぎは薄切りにする。
- 2、 フライパンにサラダ油をひき、にんにくと豚肉を炒める。
- 3、 たけのこ、にんじん、たまねぎ、キムチを炒め合わせる。
- 4、 こいくちしょうゆ、中華ガラスープの素で味を調える。
- 5、 具をごはんにかけ、お好みで小ねぎをちらす。



豚肉とキムチの発酵パワーで免疫力をアップさせる1品です！