

学校給食
オリジナル

じゃじゃ麺



★昭和の時代も、平成の時代も、
八戸市の給食「じゃじゃ麺」は
人気メニューです！
この味をお家で再現してみよう！

材料【4人分】

中華そば	4玉
ぶたひき肉	120g
ねぎ	80g
生姜	ひとかけ
ラー油	小さじ2
みそ	90g (大さじ5)
砂糖	大さじ1と1/3
酒	小さじ2
中華スープの素	小さじ1
片栗粉	大さじ2
水(片栗粉用)	大さじ4
唐辛子	お好みで
水	4カップ(800cc)

【作り方】

- ① 生姜は皮をむいてすりおろしておく。ねぎは小口切りにする。
- ② フライパンを熱してラー油をとかし、ぶたひき肉、すりおろした生姜、ねぎの半量を加えて炒める。
- ③ 水を入れ、煮立ったら中華スープの素、砂糖、酒、みそで味つけをし、分量の水でといた片栗粉を入れてとろみをつける。
- ④ ①の残りのねぎを加え、火を止める。
- ⑤ 中華そばをゆでて水を切り、④をかける。好みに唐辛子をふりかける。

キャラクターデザイン：是川縄文館