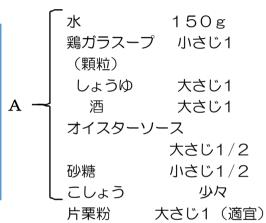
# 業白菜のあんかけチャーハン ♣

## 【材料】

ご飯	400g
<u> </u>	1個
小ねぎ	20 g
生姜	少々
ラード	20 g
塩	少々
こしょう	少々
ー サラダ油	小さじ1
にんにく	少々
白ねぎ	10g
豚バラ肉(薄切	か) 100g
人参	10g
白菜	400g
_ しめじ	1/2パック





### 【作り方】

あん.

- ①生姜をみじん切り、小ねぎは小口切りにし、卵をわりほぐしておきます。
- ②フライパンにラードを入れ生姜を炒めます。卵を入れ、すぐにご飯を入れて強火で炒め塩、こしょうを少々します。
- ③最後に小ねぎを入れて混ぜ合わせ、皿に盛りつけておきます。
- ④あんを作ります。白ねぎ、にんにくはみじん切り、人参は薄く切ります。 しめじはほぐし、豚肉は1cm幅に切ります。白菜は、たて半分にして 横向きに2cm幅に切ります。
- ⑤フライパンにサラダ油を入れ、にんにく、白ねぎ、豚肉を炒め、人参、 白菜のじくを入れます。
- ⑥しめじと白菜の葉を加えて、さらに炒めます。野菜がしんなりしてきたら Aの調味料を全部入れて、最後に水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- (7)③のチャーハンに⑥のあんをかけて出来上がりです。

# ₩ 餅



## 【材料】

道明寺粉	100g
お湯	200g
砂糖	30g
食紅(赤)	少々
こしあん	210g
塩漬けの桜の葉	7枚

### 【作り方】

- ①鍋に湯を200g入れ、砂糖をいれます。食紅は少量の水で 溶いて箸につけたものを鍋につけて、好みの色に色づけします。
- ②つぎに沸騰させた①に道明寺粉を入れて、よく混ぜ中火(弱火) にして5分煮て10分蒸らします。
- ③②をバットにとりだし、手水を用意して7等分します。
- ④こしあんも7等分にします。
- 53で4を包み俵がたに形を整えます。
- ⑥桜の葉は水に漬けて塩抜きし<br/>
  ④に巻いて出来上がりです。

# 🗼 白菜漬け 🎎

### 【材料】

白菜2枚すりごま少々塩麹小さじ1強塩昆布ひとつまみゆず少々

### 【作り方】

- ①袋に白菜を1 cm幅に切って、入れます。
- ②すりごま、塩麹、塩昆布、ゆずの干切りを入れて よく揉みます。
- ③少し時間を置いて水気を切って出来上がりです。