

しょうゆラーメン		5人分（3歳以上児）
材料	分量	作り方
生中華麺	350 g	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 豚小間肉、野菜を食べやすい大きさに切る。</li> <li>2. 鍋に油を熱し、豚小間肉を炒める。</li> <li>3. 2に、人参、水、鶏ガラスープの素を入れて煮たら、小松菜、もやしを加えてさらに煮る。</li> <li>4. 3にAを入れて調味する。</li> <li>5. 別の鍋で麺を袋の表記時間通り茹で、ザルに上げ、湯切りする。</li> <li>6. 器に麺を入れ、4を盛り付ける。</li> </ol>
豚小間肉	80 g	
小松菜	60 g	
人参	30 g	
もやし	90 g	
水	900 ml	
鶏ガラスープの素	大さじ1と1/2	
酒	小さじ1/3	
A 食塩	小さじ1/4	
しょうゆ	大さじ1と1/4	
油	適量	

