

豚肉とよく合う広島県産の  
食材がたっぷりのいため物

優秀レシピ賞

## ぶた肉と広島食材 たっぷりのいため物

大石 那月さん

(府中町立府中緑ヶ丘中学校 第2学年)

「広島県産」と聞いて、まず広島菜漬けが浮かびました。もう一品広島県産のものを入れたいと思い、ちりめんを選びました。広島菜漬けには味がしっとりしているので味付けは薄めにしました。また、豚肉はビタミンB1が豊富で、夏バテ予防にもなると思います。



### 材料(4人分)



広島菜漬け 80g 2cm

小松菜 80g 3cm

にんじん 1/5本 太めのせん切り

ちりめんじゃこ 8g

豚肉 80g スライス

しょうゆ 少々

ごま油 小さじ2

### 作り方

- ① フライパンにごま油を入れて熱し、豚肉、にんじんを加えて炒める。
- ② 豚肉に火が通ったら小松菜を加えてさっと炒め、広島菜漬け、ちりめんじゃこを加えて炒める。
- ③ しょうゆで味を調える。