7/1(火)　豚肉ときくらげのザーサイ炒め

（材料）
豚肉：１５０ｇ
きくらげ（生か戻して）：２０～３０ｇ
ザーサイ（味付きのもの）：３０ｇ
小ねぎ：適量
オイスターソース：大さじ1
酒：大さじ1
片栗粉：適量
ごま油：適量

① 豚肉は食べやすい大きさに切り、オイスターソースと酒をまぶし片栗粉を加えて揉む。

② 生きくらげ、ザーサイ、小ねぎは食べやすい大きさに切る。

③ フライパンにごま油を熱し、①を炒め、半分ほど火が入ったら、きくらげとザーサイを加えて炒め合わせる。

④ 最後に小ねぎを加えてさっと仕上げる。