



盛岡のじゃじゃ麺

25分

岩手県盛岡地方の郷土料理です。よく混ぜて食べるのがおすすめです♪

作り方



て戻しておき、ふっくら
る。
りにしておく。
れ、豚ひき肉、③、②、に
める。
えて人参が柔らかくなる
溶いた片栗粉を加えて全
混ぜる。
りしたきゅうりを添えて

*味つけはお好みで加減してください。

材料	幼児 4 人分
細茹でうどん	600 g
豚ひき肉	100 g
玉ねぎ	1 個
人参	1/2 ヶ
干しいたけ	1 枚
ごま油	大さじ 1
にんにく (おろし)	1 かけ
生姜 (おろし)	大さじ 1
干しいたけの戻し汁	小さじ 1
酒	小さじ 1
みりん	小さじ 1
砂糖	小さじ 1
中華だし	少々
醤油	小さじ 1/2
みそ	大さじ 1 と 1/2
片栗粉	小さじ 1
きゅうり	1/2 本



社会福祉法人
聖隷福祉事業団
 Seirei Social Welfare Community

A