

料理名		ぶた だいこん 豚バラ大根	
材料名	数量(4人分)	作り方	
○だいこん	1/2個	① 豚肉に片栗粉を振っておく。	
○豚バラ肉	150g	② だいこんをいちょう切りし、ごま油で焼き色がつくまで炒める。	
★		③ 豚肉を加え、軽く炒める。	
砂糖	大さじ2	④ ★の調味料を加える。	
しょうゆ	大さじ2	⑤ 中弱火で時々混ぜながら15分程煮込む。 (だいこんが柔らかくなり、とろみがつく位)	
みりん	大さじ2	⑥ お好みでごまや青ねぎをかけて完成!!	
酒	大さじ2	備考 <出来上がりがイメージ・使用したかながわ産食材について>	
オイスターソース	小さじ1	きのこ類や厚揚げを入れてもおいしいです!	
水	100cc	うどんや素麺に乗せても♪	
		※三浦だいこん やまゆりポーク あつぎ豚など…	
ごま油	大さじ1		
片栗粉	大さじ1		
ごま、青ねぎ お好みで!!			

○かながわ産食材です。