

# 12月17日2年生



春巻き  
卵スープ  
ごはん



## 【春巻き】

<材料・2人分>

- ◎春巻きの皮 4枚 ◎豚もも薄切り肉 50g ◎塩・こしょう少々 ◎片栗粉 大1/2  
◎水煮筍 小1/2個 ◎ニンジン 1/8本 ◎干し椎茸1~2枚 ◎にら 1/4束  
◎しょうが 1/2かけ ◎春雨 25~30g ◎サラダ油 大1  
【A】◎オイスターソース 小1/2 ◎紹興酒 大1/2 ◎醤油 大1/2 ◎砂糖 大1/2  
◎塩・こしょう 少々 ◎鶏ガラスープ 小1 ◎ごま油 大1/2  
【B】◎片栗粉 大1 ◎水 大2  
【C】◎小麦粉 大1 1/2 ◎水 適量

<作り方>

- ① 豚肉は細切りにし、塩コショウをして片栗粉をまぶしつける。ニンジンは皮をむき細切りにする。干しシイタケはぬるま湯で戻し、軸を切り落として細切り、ニラは2cmの長さに切る。ショウガはせん切りにする。
- ② 中華鍋にサラダ油、ショウガを強火で熱し、香りが立ったら豚肉を加え、色が変わるまで炒める。
- ③ 野菜と春雨を加えてよく炒め合わせ、合わせた【A】を加え、煮立ったら味を見てゴマ油で香りをつけ、混ぜ合わせた【B】を回し入れてトロミをつける。パットに広げて粗熱をとり、冷蔵庫に入れて少し冷ましておく。
- ④ 春巻きの皮に具をのせる。手前を巻き込み、左右を折り、手前からクルクル巻き、巻き終わりは【C】で止める。160℃の揚げ油で色よく揚げる。

## 【たまごスープ】

<材料・2人分>

- ◎卵 1/2個 ◎きくらげ 適量 ◎鶏ガラスープ 大さじ1/2 ◎水 2カップ  
◎酒 大さじ1/2 ◎しょうゆ 大さじ1/2 ◎塩 少々 ◎こしょう 少々 ◎酢 大さじ1  
◎片栗粉 大さじ1/2 ◎ごま油 適量

<作り方>

- ① 鍋に水を入れ沸騰したら、細切りにしたきくらげを入れ、鶏ガラスープ、酒、しょうゆ、塩で調味する。
- ② ①に酢を入れ、弱火にする。水溶き片栗粉を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ③ ②に溶き卵を入れ、静かに混ぜる。最後にごま油をたらす。