パリパリ春巻き丼

材料（大人2人、子ども１人分）

ごはん	３人分（400g）
春巻きの皮	2～3 枚
春雨	25g
にんじん	1/6 本（20g）
干し椎茸	２枚（2g）
ピーマン	1個（30g）
豚もも肉	50g
ごま油	適量
しょうゆ	大さじ 1/2 （9g）
砂糖	小さじ１（3g）
オイスターソース	小さじ 1／2（3g）
塩	少々
油（春巻きの皮を揚げる用）	適量

つくり方

① 春雨と干し椎茸は、水かぬるま湯で戻しておく。（しいたけ戻し汁は、とっておく）
② にんじん、戻した干し椎茸、ピーマンを千切りにする。
③ 豚肉は細切りにする。
④ 春巻きの皮を油で揚げ、細かく砕いておく。
⑤ ②をごま油で炒め、しょうゆ、砂糖、オイスターソース、塩で味付けをし、椎茸の戻し汁を加えて、炒め煮にする。
⑥ ごはんに炒めた具材、砕いた春巻きの皮の順にのせる。

八王子市立静教保育園