

## 細切りじゃがいもと豚肉の塩炒め

調理時間  
約 **20**  
min

**2~3**  
人前

必ずお読みください

お届け後は10℃以下で保存し、お届け日を含む2日以内に調理してください。調理の際は具材の中心まで加熱してください。調理時にフライパンや電子レンジを使用する時はヤケド等に注意してください。調理後はお早めにお召し上がりください。



※調理例

名称	食材セット(細切りじゃがいもと豚肉の塩炒め)
原材料名	【ミックス野菜】じゃがいも(国産)、玉ねぎ、小ねぎ 【豚肉】豚肉(国産)、(一部に豚肉を含む) 【たれ(塩たれ)】水あめ(国内製造)、醤油、食塩、植物油、にんにく、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、ビタミンB1、(一部に小麦・ごま・ゼラチン・大豆を含む)
内容量	【ミックス野菜】300g 【豚肉】100g 【たれ(塩たれ)】50g 野菜の産地はカット野菜のバックに記載しております。
消費期限	右下部記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
加工者	ふくいレインボーファーム(株) 福井県福井市高木中央3丁目101

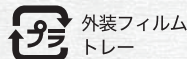
栄養成分表示(1人前(180g)あたり)

エネルギー	260 kcal
たんぱく質	7.9 g
脂質	15.1 g
炭水化物	21.8 g
食塩相当量	1.4 g

※全体を2.5人前として計算しています。

※ご家庭でご用意頂くものは栄養成分表示に含まれません。

この表示値は、目安です。





【ご用意頂くもの】

油

※調理例

## 【 細切りじゃがいもと 豚肉の塩炒め 】

### 下準備

- 1.じゃがいもを耐熱容器に入れてラップをし、レンジ（500W）で4分加熱します。
- 2.万能ねぎは小口切りにします。

### 作り方

- 1.フライパンに油（大さじ1/2）を熱し、中火で豚肉に火が通るまで炒めます。
- 2.玉ねぎ・じゃがいもの順に入れて火が通るまで炒めます。
- 3.たれを入れて軽く炒めます。
- 4.お皿に盛り、万能ねぎをのせたら出来上がり。