

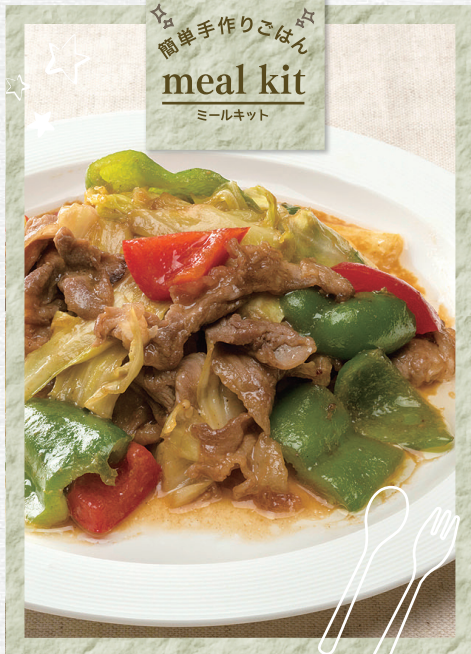
豚肉と彩り野菜の甘味噌炒め

調理時間
約 **15**
min

2
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 (豚肉と彩り野菜の甘味噌炒め) |
| 原材料名 | 【ミックス野菜】キャベツ(国産)、ピーマン、赤パプリカ【豚肉】豚肉(国産)、(一部に豚肉を含む)【たれ(こりゃべんりみそ)】米みそ(国内製造)、砂糖、発酵調味料、糖蜜、白いりごま/酒精、調味料(有機酸等)、カラメル色素、(一部にごま・大豆を含む) |
| 内容量 | 【ミックス野菜】120g 【豚肉】100g 【たれ(こりゃべんりみそ)】10g×3 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(125g)あたり)

| | |
|-------|----------|
| エネルギー | 237 kcal |
| たんぱく質 | 8.5 g |
| 脂質 | 18.2 g |
| 炭水化物 | 11.9 g |
| 食塩相当量 | 0.8 g |

※全体を2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。



外装フィルム
トレ



レシビ
ラベル



【ご用意頂くもの】

油 大さじ1/2 / 大さじ1/2
塩こしょう 適量
片栗粉 5g
料理酒 30ml

※調理例

**豚肉と彩り野菜の
甘味噌炒め**

下準備

豚肉に塩こしょう(適量)・片栗粉(5g)をまぶします。

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たら一旦、お皿に移します。
2. フライパンに油(大さじ1/2)を熱し、中火でピーマン・赤パプリカ・キャベツを入れ、塩こしょう(適量)を軽く振り、火が通るまで炒めます。
3. ①をフライパンに戻し入れ、料理酒(30ml)を加えて蓋をし、約2分蒸し焼きにします。
4. タレを入れ、よくからめたら出来上がり。