



豚こまで簡単！酢豚風炒め

調理時間
約 **15**
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。

名称	食材セット（豚こまで簡単！酢豚風炒め）
原材料名	【ミックス野菜】玉ねぎ（国産）、人参、ピーマン 【豚肉】豚肉（国産）、（一部に豚肉を含む） 【中華合わせ調味料】糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、醤油、醸造酢、トマトケチャップ、たん白加水分解物、畜肉エキス／増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、酸味料、（一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む）
内容量	【ミックス野菜】120g 【豚肉】100g 【中華合わせ調味料】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（108g）あたり）

エネルギー	206 kcal
たんぱく質	6.7 g
脂質	14.2 g
炭水化物	11.3 g
食塩相当量	0.8 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。



外装フィルム
トレー



レシピ
ラベル



【ご用意頂くもの】

油
片栗粉
塩こしょう

※調理例

豚こまで簡単！ 酢豚風炒め

作り方

- 1.耐熱皿に玉ねぎ、人参、ピーマンを入れてラップをし、電子レンジ(500W)で2～3分加熱します。
- 2.豚肉を丸くまるめ、片栗粉をまぶします。
- 3.フライパンに油を引いて中火で熱し、豚肉を炒めます。
- 4.豚肉にしっかり火が通ったら、①をフライパンに入れてタレと塩こしょうを加え、軽く炒めます。
- 5.タレが全体に絡まったら出来上がり。