

炊飯器で  
できる♪

## 豚肉チャーハンの作り方(4人分)

### 材料

米	450g(3合)	中華だし	8g
豚ひき肉	150g	濃口醤油	小さじ2
濃口醤油	大さじ1	薄口醤油	小さじ2
みりん	大さじ1	ごま油	少々
ピーマン	1個	水	450ml
玉ねぎ	1/2個		
人参	1/2本		



### 作り方

1

米は洗っておく。ピーマン、玉ねぎ、人参はみじん切りに。



2

フライパンに豚ひき肉を入れ炒める。8割程火が通ったらAの調味料を加え、味をつける。



3

炊飯器に米と水、中華だし、濃口醤油、薄口醤油、ごま油を入れ混ぜ合わせる。



4

米をならしたら、②の豚ひき肉、ピーマン、玉ねぎ、人参を上へのせ、通常の炊飯モードで炊く。



5

炊きあがったらしゃもじで混ぜ合わせ、少し蒸らす。



できあがり♡