

【献立名】

納豆入りキムチ鍋

テーマ：中華

材 料	分 量 (3人分)
豚肉	300 g
キムチ	100 g
納豆	45 g (1パック)
白菜	170 g
大根	100 g
人参	60 g
ニラ	70 g
もやし	100 g
豆腐	300 g (1丁)
★スープ材料	
水	600 ml
鶏ガラスープの素	15 g
にんにく	少々
醤油	少々
ごま油	少々
★シメ	
卵	1個
とろけるチーズ	適量
のり	適量
ご飯	適量

【作り方】

- 1 野菜類を食べやすい大きさに切る。
- 2 豚肉を一口大に切る。
- 3 切った具材を鍋に見栄え良く詰める。
- 4 ★スープ材料を鍋に加える。
- 5 キムチと納豆を加え、蓋をして煮立たせる。
- 6 シメにご飯、卵、チーズ、のりで雑炊にする。

