



納豆チャーハン

企画課 塚田 悠平

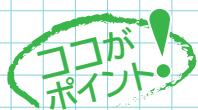
どんどん食べられるので、気持ち多めに作ったほうが良いと思います。

材 料

白米(お茶碗1杯分)※前日の残りを使用
納豆1パック
卵1つ ※我孫子産がおすすめ
長ねぎ1/3本 ※我孫子産がおすすめ
ごま油
しょう油

作り方

- 1 熱したフライパンにごま油をひき、溶いた卵を入れます。
- 2 白米と納豆、納豆のタレを入れて混ぜながら炒めます。
- 3 しょう油を回しかけてよく混ぜた後、刻んだ長ねぎを入れます。
- 4 長ねぎに軽く火が通ったら完成です！



お好みで七味唐辛子をかけると、風味がよくなります。
食後はねぎの香りが残るので、気になる方はよく火を通しましょう！

