

キムタクご飯

材料	使用料 (2人分)		切り方	作り方
豚肉	30	g		① 豚肉に土しょうが、酒で下味をつけておく。 ② フライパンに油を熱し、①の豚肉を色が変わるまで炒める。 ③ 人参を加え炒める。 ④ 白菜キムチ、漬物を加え炒める。 ⑤ ご飯を加え具とよく炒める。 ⑥ しょうゆで味を整えて完成！
土しょうが	適量		豚肉の下味	
酒	5(小1)	g	豚肉の下味	
白菜キムチ	30	g		
人参	10	g	短冊切り	
たくあん・つぼ漬け	20	g	ざく切り	
油	3(小1)	g		
しょうゆ	2.5 (小1/2)	g		
白ごま	3(小1)	g		
ご飯	2	杯		

※キムタク→キムチとたくあんを使用した混ぜご飯です！

※給食では、出来上がった具とご飯を混ぜています！

