



今月の給食レシピ

キムタクご飯



(2人前)

米 160g

料理酒 6g

豚肉 60g

ごま油 2.4g

キムチ 40g

うすくちしょうゆ 2g

たくあん 40g

白いりごま 1.3g



- ① 豚肉、キムチは細かく、たくあんは細切りにしておく。
- ② フライパンにごま油を熱し、豚肉を料理酒で炒める。
- ③ 豚肉に火が通ったら、キムチとたくあんを入れ、炒める。(キムチの汁も入れます。)
- ④ 炒まったら、うすくちしょうゆを加え、味をととえる。
- ⑤ あたたかいごはんに具を混ぜ込んで完成。

みんなだいすき！

