

給食メニュー紹介



給食だより

5月の献立から、25日(水)に登場する「豚キムチ」を紹介します。
お家でも簡単に作れるので、ぜひ試してみてください。

【 豚キムチ 】

材料(4人分)

- ・豚肉モモスライス ……160g
- ・おろし生姜 ……小さじ1/3
- ・サラダ油 ……小さじ1
- ・白菜キムチ(リハラ) ……60g
- ・キャベツ ……1.5枚(80g)
- ・もやし ……80g
- ・焼肉のタレ(醤油味) ……大さじ1強
- ・こいくちしょうゆ ……小さじ1/3
- ・にら ……3本(12g)

りはらの
「白菜キムチ」
を使うのが
ポイントです!

☆ 作り方 ☆

- ①キャベツ、にらは2cm幅に切り、豚肉は一口大に切る。
- ②フライパンに油をひき、生姜と一緒に豚肉を炒める。
- ③キャベツ、もやしを入れて炒める。
- ④キムチを入れて炒め、調味料を加えて味を調える。