

☆ 作ってみませんか？給食人気メニュー 豚キムチ ☆

★豚キムチ(4人分)★

〈材料〉

・豚肉こま切れ	100g
・人参	1/2本(70g)
・キャベツ	4枚(200g)
・にら	1/3束(40g)
・長ねぎ	1/3本(40g)
・しめじ	1/3株(60g)
・白菜キムチ	60g
・しょうゆ	小さじ2
・酒	小さじ2
・サラダ油	適量
・ごま油	適量

〈作り方〉

- 1、キャベツは一口大のざく切りにする。
人参は皮をむいてから、短冊切りにする。
にらは3cm幅、長ねぎは斜め切りにする。
しめじは石づきをとり、ほぐす。
- 2、フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒める。
- 3、色が変わったら、人参、しめじ、キャベツ、長ねぎ、
にらを入れ炒める。
- 4、しんなりしたら、白菜キムチ、調味料を入れ炒める。
- 5、最後にごま油を回し入れる。

* 材料などは、目安ですので、ご家庭でお好みの量を調節してください

