

チャレンジしてみませんか!
給食のレシピを紹介します。

鹿児島市立松元学校給食センター

令和5年12月4日(月) 実施

<キムタクごはん>

材料	4人分
豚ばら肉	40g
たくあん	70g
白菜キムチ	100g
枝豆(冷凍)	20g
サラダ油	小さじ1弱
ごま油	少々
薄口醤油	小さじ2弱
酒	小さじ1弱
温かいご飯	茶碗4杯分

作り方

- ① たくあんを千切りにし、枝豆を解凍する。
- ② フライパンでにサラダ油を熱し、豚ばら肉と酒を炒める。
- ③ 肉の色が変わったら、たくあん、キムチ、薄口醤油を加える。
- ④ 全体がなじんだら、枝豆とごま油を加える。
- ⑤ ④と温かいご飯を混ぜ合わせる。



3学期に実施している松元中学校の3年生へのリクエスト給食で、毎年上位に挙げられる人気メニューです。

キムチとたくあんの組み合わせが意外にもマッチして、絶妙なおいしさです。ご家庭でも、ぜひお試しください。