

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6年1月26日(金) 実施

<豚みそ>

材料	5人分
豚もも肉	140g
人参	20g
ごぼう	25g
しょうが	少々
にら	10g
油	小さじ1強
酒	小さじ1
みりん	小さじ1
黒砂糖	大さじ1と1/2弱
つぶみそ	25g
白ごま	5g

作り方

- ① 豚肉は細かく切る。(またはミンチを使用)
- ② 人参、ごぼうは笹切りにし、しょうが、にらは細かく切る。
- ③ 油を熱し、豚肉に酒、しょうがを加えて炒める。
- ④ ごぼう、人参を加え炒める。
- ⑤ 火が通ったら、調味料を加え最後に、にらを入れて仕上げる。



※ 豚肉(ミンチ)の代わりに鶏肉(ミンチ)でも作れます。