

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7年2月17日(月) 実施

<キムチチャーハン>



材料	4人分	作り方
豚もも肉	80g	① 人参、キムチ漬けを千切りにし、枝豆を解凍する。
人参	50g	
白菜キムチ	120g	② フライパンで油を熱し、おろしにんにくを炒め、豚肉に酒を加えて炒め、さらに人参を入れて炒める。
枝豆むきみ(冷凍)	20g	
おろしにんにく	2g	
サラダ油	小さじ1/2	③ 豚肉、人参に火が通ったら白菜キムチ、薄口醤油を加える。
酒	小さじ1	
薄口醤油	小さじ1強	④ ご飯、枝豆、白ごまを加え炒める。
白ごま	大さじ1強	
ご飯	茶碗4杯分	※ キムチ漬けの辛さによって調味料は調整してください。 給食では、炊きあがったご飯に具を混ぜています。

毎年中学3年生からのリクエストメニューにあがる、人気メニューのひとつです。ぜひご家庭で作ってみてください。