５月の献立より、
レシピの一部を紹介します。

キムタクご飯の具

材料	4人分（ｇ）
ごま油	適量
豚三枚肉小間	130
酒	小さじ1
にんじん	50
たくあん	70
キムチ	50
薄口醤油	小さじ1/２
白ごま	小さじ1・1/2
むき枝豆	25
ごはん	適量

作り方

① にんじんは皮をむき、せん切りにする。
むき枝豆は、色よく茹でる。

② フライパンにごま油をひき、中火で豚三枚肉と、
酒を加え炒める。豚肉の色が変わったら、にんじん、
たくあん、キムチを炒める。

③ ②に火が通ったら、薄口醤油、白ごまを加えて調味する。

④ ごはんの上に、③、むき枝豆をのせる。