★ぶたキムチ丼

◆材料（４人分）

・ぶた肉もも	：140ｇ
・たまねぎ	：100ｇ
・ねぎ	：20ｇ
・白菜キムチ	：80ｇ
・炒め油	：適量
・豆板醤	：少々
・オイスターソース	：大さじ１/4
・こいくちしょうゆ	：大さじ 1/2
・ごはん	：茶わん４杯

◆給食の献立例

ぶたキムチ丼　牛乳

はるさめときゅうりのあえもの

ニラたまスープ

プリン

◆作り方

① たまねぎはスライス、ねぎは小口切りにする。
キムチが大きい場合は食べやすい大きさに刻む。

② 鍋に炒め油を適量入れ、ぶた肉を炒める。

③ 玉ねぎを加えて炒め、しんなりしたら白菜キムチ、ねぎを加えて炒め合わせる。

④ 調味料を加えて味を調えたらごはんにのせて完成。

＊この分量は大量調理の場合のものです。
ご家庭では調整をお願いします。

高島市内学校給食センター