

★ねぎとぶた肉のキムチ炒め

◆材料（4人分）

- ぶた肉 : 100 g
- 葉ねぎ : 100 g
- たまねぎ : 80 g
- はくさいキムチ : 80 g
- 豆板醤 : 少々
- オイスターソース : 小さじ 1/2
- こいくちしょうゆ : 小さじ 1
- パプリカ : 少々
- 油 : 少々

◆作り方

- ①ぶた肉、ねぎは 2～3 cm カット、たまねぎは 5 mm くらいのスライスにする。
- ②フライパンに油を熱し、ぶた肉を炒める。
- ③たまねぎ、葉ねぎを加えてさらに炒める。
- ④はくさいキムチ、調味料を入れて味付けする。



◆給食の献立例

五目ラーメン

牛乳

ねぎとぶた肉のキムチ炒め

さつまいものレモンあえ

*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