つくってみませんか?

給食では「こぎつねごはんの具」を提供しクラスでまぜます







<こぎつねごはんの具> 第月債業

材料(4人分)

鶏ひき肉 ··· 150g

酒(下味) ・・・ 小さじ1

しょうが(みじん) · · · 2g

にんじん(千切り) ··· 30g

油揚げ(短冊1cm) ··· 60g

Oさとう · · · 大さじ1と1/3

〇しょうゆ ・・・ 大さじ1

〇みりん ・・・ 小さじ1

油 ・・・ 小さじ1

ごはん ・・・ 4杯(600g)

作り方

- ① 油揚げは油抜きをする。
- ② 油を熱し、しょうが、鶏ひき肉を炒める。
- ③ にんじん、油揚げ、〇の調味料を入れて、煮る。ご飯と混ぜて、できあがり♪





