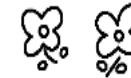


# つくってみませんか？

給食ではからみをおさえたマイルドキムチを使っています

## <豚キムチ丼の具>



### 材料(4人分)

豚肉(小間切れ)	...	200g
酒(下味)	...	小さじ1
しょうが(みじん)	...	2g
にんにく(みじん)	...	2g
にんじん(いちょう)	...	4cm(40g)
もやし	...	200g
ねぎ(斜め切り)	...	100g
キャベツ(ざく切り)	...	100g
白菜キムチ(2cm)	...	100g
にら(1cm)	...	40g
ごま油	...	小さじ1と1/2
○さとう	...	小さじ2
○しょうゆ	...	小さじ3
○みそ	...	小さじ1
片栗粉	...	小さじ2
水	...	小さじ4

### 作り方

- ① ごま油いんにくとしょうがを入れて熱し、香りが立ったら肉を炒める。
- ② にんじん、もやし、ねぎ、キムチ、キャベツを順に入れて炒める
- ③ ○の調味料とニラを入れて、水溶き片栗粉でとろみをつける。  
ごはんのにのせていただきます。

