

つくってみませんか？

長野生まれの大ヒット給食ごはん



<キムタクごはん>

材料(4人分)

豚肉(一口大に切る)	…	100g
酒(肉にかけておく)	…	小さじ1
おろししょうが	…	少し
おろしにんにく	…	少し
白菜キムチ(一口大に切る)	…	60g
つぼづけ(軽く刻む)	…	50g
ねぎ(粗いみじん)	…	25g
ごま油	…	小さじ1
〇さとう	…	小さじ1弱
〇しょうゆ	…	小さじ1
ごはん	…	4杯

作り方

- ① ごま油にしょうが、にんにくを入れて熱し、豚肉を炒める。
- ② ねぎ、キムチ、つぼづけの順にいため、さとう、しょうゆで味をつける。
- ③ ごはんに混ぜて、できあがり♪

