

## キムチごはん



岩出山学校給食センター  
の人気メニューです。

【 材 料 名 】	【 分量 (4人分) 】
精白米	300g (2合)
豚もも肉 (スライス)	40g
★おろし生姜	少々
★しょうゆ	小さじ2杯
白菜キムチ	50g
★ごま油	小さじ1/2杯
★塩	少々



### 【 作り方 】

- ① 精白米は研いてザルにあげておく。
- ② 豚肉・白菜キムチは1cm程度のせん切りにする。
- ③ フライパンにごま油を熱し、豚肉とおろししょうがを炒める。
- ④ 豚肉に火が通ったら★の調味料を加え、さらに炒める。
- ⑤ ④の粗熱を十分に取る。
- ⑥ 炊飯器に①と⑤を入れる。(煮汁も含む)  
そして通常炊飯時の水の量になるまで、水を加える。
- ⑦ ⑥を炊飯する。
- ⑧ 炊き上がったら、全体をほぐすように混ぜ合わせる。