

# キムチごはん

いわでやまきゅうしょく センターの人気メニューの一つ「キムチごはん」を紹介します。岩出山地域の子どもたちが、冬の寒さに負けず元気に過ごしてほしい…と思いをこめて作りました。



## 【 作り方 】



① 白菜キムチを食べやすい大きさに切る。



② 豚もも肉は、1cm幅に切る。



③ ごま油を熱して、豚肉・おろし生姜・白菜キムチ・しょうゆの順に炒める。



④ キムチごはんの具の完成。



⑤ ④を一釜ごと計量する。



⑥ 洗って吸水させた米に粗熱が取れた④を入れる。



⑦ ⑤をよく混ぜて、炊飯する。



⑧ 炊き上がったキムチごはんをほぐす。



⑨ できあがり！