

岩出山学校給食
センターでござる。



ごまキムチ汁

材料(4人分)

豚モモスライス・・・50g
大根・・・・・・・・1/10本
にんじん・・・・・・・・1/3本
ごぼう・・・・・・・・1/5本
白菜・・・・・・・・葉2枚
ねぎ・・・・・・・・1/3本
白菜キムチ・・・・50g
木綿豆腐・・・・・・・・1/3丁

A { 料理酒・・・小さじ1
赤みそ・・・大さじ2と1/2
和風だし・・・・少々
白いりごま・・・小さじ1/2
白すりごま・・・小さじ1/2
水・・・・・・・・800ml
サラダ油・・・・適量

作り方

- ① 大根・にんじんはいちょう切り、白菜は1cm幅の短冊、ごぼうはささがき、ねぎは小口切り、豆腐はさいの目切りにする。豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。
- ③ ②の鍋に水と大根、にんじん、ごぼう入れて煮る。野菜が煮えたら白菜キムチと豆腐を加える。
- ④ Aの調味料とキムチの汁を入れて、味を整える。
- ⑤ 最後にねぎ、ごまを加えてできあがり。