

10月 「小松菜入り豚キムチ丼」

[材料]		4人分量
豚モモ		100g
マイルドキムチ		100g
玉ねぎ		1/2個
人参		1/4個
小松菜		100g
ごま油		小さじ1
おろしにんにく		2g
いりごま		適量
中華味		2g
三温糖		5g
うすくちしょうゆ		小さじ2



[作り方]

- ①玉ねぎはうすくスライス・にんじんは千切りにカットします。
- ②小松菜は大きめ2cm～3cmにカットします。
- ③ごま油・おろしにんにく・ぶたにく・にんじん・玉ねぎの順に炒め、玉ねぎがしんなりしてきたら、小松菜を入れ、三温糖・中華味・キムチ・うすくちしょうゆで味付けをします。
- ④最後にごまをふって、完成です。

実際の給食の写真 (10月19日)

・牛乳・小松菜入り豚キムチ丼・中華五目スープ



この「小松菜入り豚キムチ丼」は今回初めて提供したメニューです。

この日は約1000食分で30kgもの小松菜を使用したため、給食センターは大忙しでした。

キムチ味でしたが、低学年の子どもたちにも食べやすい味付けにしたので、残食も少なく、人気のメニューとなりました。