

きゅうしょく 給食レシピ



No. 2

きゅうしょく にんき しょうかい つく くだ
給食で人気のレシピをご紹介します。ぜひおうちで作ってみてくださいね！

キムチチャーハン

【材料5人分】

- お米 …2合 (320g) ※ごはんを炊くとき、しょうゆ・酒・油 (各小さじ1)
豚肉こま切れ…65g を入れて炊くと、混ぜやすくなります。
白菜キムチ …65g
ねぎ …70g(中1本)
にら …25g
にんにくみじん切り…少々
酒/しょうゆ …小さじ1 /小さじ1
塩/こしょう …各少々
白いりごま …少々

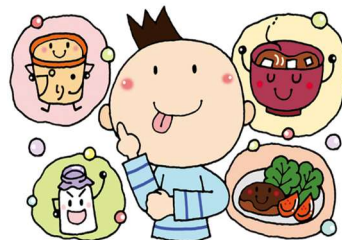
かんたん
簡単にできる！

みんなの

にんき
人気メニュー！！

【作り方】

- ① ごま油でにんにくを炒め、豚肉を加えてよく炒める。
- ② キムチ・ねぎ・にらを炒める。酒・しょうゆを加える。
- ③ 塩・こしょうで調節。
- ④ できた具と、炊いたごはん・ごまを混ぜ合わせる。
- ⑤ 完成！！



ほか かしわし がっこうきゅうしょく しょうかい
この他にも、柏市の学校給食を「クックパッド」でご紹介しています！！

かしわしがっこうきゅうしょく けんさく
「柏市学校給食」で検索してみてください☆