

豚キムチ



キムチのピリッとした辛さが食欲をそそる人気のメニューです。

他の野菜でも美味しく出来ます。ご家庭にある野菜をたっぷり使って、オリジナルの豚キムチを作るのも楽しいですね。



材料	使用量（4人分）
豚肉（薄切り）	180g
サラダ油	小さじ 2/3
たまねぎ	中 1 個
キャベツ	1/10 玉（100g）
キムチ	50g
にら	1/2 束
砂糖	A 小 さ じ 1
しょうゆ	
調味酒	

＜作り方＞

- ①キャベツは2cmの色紙切り、たまねぎはくし切り、にらは3cmの長さに切る。豚肉は2cmの長さに切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を入れて炒める。
- ③②にたまねぎ、キャベツ、キムチの順に加え炒める。
- ④③にAの調味料を加え、にらを入れて炒める。

※本レシピは、学校給食をご家庭で作りやすい量・手順に調整し、掲載しております。

他のレシピもご覧になりたい方は、
岐阜市ホームページをご覧ください。



HP 番号
1003875