



キムたくごはん



キムチとたくあんを使った
混ぜご飯です。長野県の塩尻市
の学校給食発祥の料理です。



材料(4人分)

米 2合 (300g)
豚バラ肉 60g
白菜キムチ 60g
酒 小さじ1
みりん 小さじ2/3
こいくちしょうゆ 小さじ1/4
たくあん漬(せん切り) 60g
サラダ油 小さじ1

作り方

- ①米を洗い水に浸した後、炊飯器の目盛まで水を足して炊く。
- ②豚バラ肉・白菜キムチは2cm幅に切る。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、豚バラ肉を色が変わるまで炒める。
- ④③に白菜キムチを加えて炒め、酒・みりん・こいくちしょうゆを加えて味を整える。
- ⑤④にたくあん漬を加え、さらに炒める。
- ⑥ごはんが炊き上がったら、⑤の具と混ぜて出来上がり。

令和7(2025)年度



<その他のレシピはこちらから>



立川市学校給食課