




ご飯

おうちで作ろう！！
♪学校給食♪

豚キムチごはん



豚肉とキムチの相性は抜群で、どこの学校でも大人気の一品です！キムチは辛さをみて、量を調整してください。



材料(1人分)

米	65g
しょうゆ	2g
白菜キムチ	25g
豚ばら肉	15g
にんじん	10g
にら	7g
にんにく	0.3g
ごま油	1g
みりん	1g
甜麺醤	1g
しょうゆ	0.7g

作り方

- ①豚ばら肉は2cm幅、キムチは2cm幅、にんじんはせん切り、にらは1cm幅、にんにくはみじん切りにする。
- ②米にしょうゆを入れて炊く。
- ③ごま油でにんにくを炒め、豚ばら肉をよく炒め、にんじんも加えてさらに炒める。
- ④キムチ（汁ごと）とにらを入れて炒めたら調味料で味付けする。
- ⑤炊き上がったごはんに④の具を加え、まぜ合わせたらできあがり。

