



貝塚市 学校給食 メニュー



◇豚キムチ◇

〈1人分の材料〉

豚肉	30g
白菜キムチ	25g
緑豆もやし	20g
たまねぎ	15g
ごま油	1g
濃口醤油	3g
砂糖	1g
練りごま	1g
にんにく	0.1g

〈作り方〉

- ①豚肉は食べやすい大きさに切る。白菜キムチは水気を切る。たまねぎは薄切り、にんにくはすりおろす。
- ②ごま油を熱し、豚肉、たまねぎ、白菜キムチ、緑豆もやしの順に炒める。
- ③合わせておいた調味料を入れ、強火で炒める。



給食の『豚キムチ』は練りごまを使っています。

