

メニュー名:キムタクごはん

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
豚肉	50g
つぼ漬け	50g
はくさいキムチ漬け	50g
長ねぎ	3cm程度
油	少々
濃口しょうゆ	小さじ1と1/2
ごま油	少々
炊きたてごはん	2合分

作り方

- 1.豚肉はこま切り、長ねぎは輪切りにする。
- 2.フライパンに油を熱し、豚肉、長ねぎ、つぼ漬け、はくさいキムチ漬けを炒め、しょうゆとごま油を入れて香り付けする。
- 3.ごはんを2を混ぜて出来上がり。



ひとつポイント

塩尻市の学校給食より誕生した大人気メニューです。具材を作ってご飯に混ぜるだけで出来上がります。つぼ漬けやキムチ漬けはメーカーによって味が違うので、しょうゆの量は調整してください。