

キムチご飯



作り方

- ① 米は洗って水気を切っておく。
- ② 白菜はせん切りにする。
- ③ 白菜キムチはせん切り、にんじんはみじん切りにする。
- ④ ごま油で豚肉を炒め、キムチ、にんじんを入れ、塩としょうゆで調味する。
- ⑤ 米・水・④を合わせて炊飯する。炊き上がったら小口切りにしたねぎとすりごまを混ぜる。

材料（4人分）

米	2合
水	
豚肉スライス	80g
白菜キムチ	80g
ねぎ	20g
にんじん	40g
ごま油	小さじ1
白ごま	小さじ2
しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1/2

学校給食で提供されています。
子どもたちにはとても人気のレシピです。
好んで白菜キムチの汁を加えてもOK。
具材を先にフライパンで炒めて後から炊いた
ご飯を加えても美味しいです。

