



きりぼしだいこん
切干大根のマヨいため

あじ
おうちでも味わおう！

きゅうしょく

給食レシピ

しない しょうがっこう ねんせい じどう
市内の小学校6年生の児童が

かんが こんだて
考えた献立です！

しょうがっこう
小学校
がつはつかもく
2月20日(木)
きゅうしょく どうじょう
の給食に登場！

ざいりょう 4人分 ＜材料＞

- ベーコン・・・40g
- きりぼしだいこん
切干大根・・・20g
- にんじん・・・40g
- こいくち
濃口しょうゆ・・・小さじ 1/3
- マヨネーズ・・・大さじ 1/2
- あぶら
油・・・適量

マヨネーズの風味が
と
飛ばないようにさっと炒めることが
ポイントです！

つく かた ＜作り方＞

- きりぼしだいこん みず もど
① 切干大根…水で戻す。
(必要に応じて食べやすい長さに切る。)
ベーコン…1cm幅に切る。
にんじん…細切り
- フライパンに油を入れて、ベーコンに焼き色がつくまで炒める。
- きりぼしだいこん にんじん かわ
③ 切干大根とにんじんを加えてさらに炒める。
- ひ とお
④ 火が通ったら、しょうゆとマヨネーズを加えてさっと炒めたら
できあ
出来上がり！

