



# 『キムタクご飯』



●材料	分量（4人分）
豚肉	40 g
キムチ	80 g
たくあん	80 g
にんじん	35 g
うすくち醤油	5 g（小さじ1）
ごま油	6 g（小さじ1強）

## ●作り方

1. 白ご飯を炊いて用意しておく。
2. 豚肉は小さめに切り、たくあんと人参は千切りにする。
3. フライパンにごま油を入れ、豚肉を炒める。
4. 3に人参を加えて炒め、人参に火が通ったらキムチとたくあんを加える。
5. うすくち醤油で味を調え、ご飯に混ぜたら出来上がり。

## ●ポイント

使用するキムチやたくあんによっては、辛くなるので、加減してください。

## ●学校給食献立例



- ・キムタクごはん
- ・鶏肉のから揚げ
- ・ほうれん草とじゃこの炒め物
- ・かきたま汁
- ・牛乳



辛いのが好きな人は、豆板醤や一味唐辛子をいれるとピリッと美味しいです。簡単なので、ぜひ作ってみてください。

