



青じそとトマトの 豊橋豚キムチ

コメント:

令和3年度「学校給食アイデア料理コンテスト」で（公財）豊橋市学校給食協会理事長賞を受賞した献立です。

豊橋産のトマトや青じそを使用し、ごはんに合う献立です。

作り方

(1) サラダ油を熱し、にんにく、しょうがを炒め、香りが付いたら酒をふった豚肉を加える。肉の色が変わるまで炒める。

(2) ①にたまねぎ、白菜キムチ、トマト、ニラを加え炒め、Aで味付けをする。

(3) 青じそを入れて仕上げる。

材料（4人分）

豚肉	180g	<A>	
酒	小さじ1弱(4ml)	砂糖	小さじ1
にんにく（みじん切）	1/5片（1.2g）	塩、こしょう	少々
しょうが（みじん切）	1/5片（1.2g）	しょうゆ	小さじ1強（8ml）
トマト（さいの目切）	小1個（140g）	サラダ油	小さじ1
たまねぎ（うす切）	½個（120g）		
にら	2本（20g）		
白菜キムチ	80g		
青じそ（せん切）	4枚（3.2g）		