

レシピ紹介
*ビーフン汁



【材料:4人分】

・ビーフン...20g

(ぬるま湯で戻し、2cmに切る)

・干椎茸(みじん切り,戻し汁も使います)...4g

・きゃべつ(千切り)...2枚 ・豚肉(薄切り)...60g

・人参(千切り)...1/3本 ・葱(小口切り)...1/2本

(調味料)

中華あじ...3g 醤油...大さじ2/3

食塩・ごま油...少々

【作り方】

- 1.鍋に人参、干椎茸、干椎茸の戻し汁(200ml)を入れて火にかけます。
- 2.柔らかくなるまで煮たら、豚肉を加えます。

火が通ったら残りの具材を入れ、中華あじを加えます。
醤油・食塩で味を調えたら、ひと煮立ちし、風味付けのごま油を回しかけて出来上がりです。

干椎茸は鳥取県で栽培生産された原木乾しいたけを使用しています。
野菜としいたけの出汁を感じる人気メニューです。
※保護者の方から白ねぎを頂き、給食にて提供しました。
ありがとうございました。