

きゅうしょくレシピ

◇キムタクごはん◇

【材料】 (給食だと4人分)

・ごはん

茶わん4杯
(2合)

・ベーコン

40g

・つぼ漬け

70g

・白菜キムチ

70g

・しょうゆ

小さじ1

・酒

小さじ1

・みりん

小さじ1

【作り方】

① ごはんは少し固めの水加減で炊く。

② ベーコンをからいりしたところに、それ以外の材料を全て入れ一度煮立たせる。

③ ごはんに②の具を混ぜる。

塩尻市の学校給食で子どもたちに漬物をもっと食べてほしいと生まれた献立です。今では全国各地の給食に登場しています。

「キムチ」と「たくあん」でキムタクごはん！！・・・なのですが。実は「つぼ漬け」を使っています。たくあんでもおいしくつくれますよ。

