

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）

【作り方】

・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

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。

