

おすすめメニュー



【献立の例】

- ★ ごはん
 - ★ 鶏肉の照り焼き
 - ★ 野菜炒め
 - ★ じゃがいものみそ汁

対象学年等

小学校3、4年生

【作り方】

- ①豚肉に料理酒をまぶす。
 - ②ビーフンは水で戻し、水分を切っておく。
 - ③野菜を切り、Aは合わせておく。
 - ④油を熱し、豚肉を炒める。
 - ⑤人参、キャベツを順に加え、炒める。
 - ⑥全体がしんなりしたら、ビーフンを加え、炒める。
 - ⑦鶏がらスープの素、Aを順に加え、味をととのえる。
 - ⑧にらを加え、炒める。
 - ⑨器に盛りつける。



《おすすめポイント・調理のポイント等》

- ・リクエストされることが多く、子どもたちに人気のあるメニューです。
 - ・給食室での作り方を紹介しています。