

学校給食レシピ紹介



プルコギトッパプ



材料 | 1人分

ごま油	8 g	でん粉	6 g	水溶き
にんにく（みじん切）	1. 6 g	水	12 g	
豚もも小間	260 g	白ごま	3 g	炒る
にんじん（せん切り）	60 g			
たまねぎ（スライス）	160 g			
干しいたけ（戻してせん切）	3 g			
こいくちしょうゆ	32 g			
砂糖	6. 4 g			
コチュジャン	3. 2 g			
清酒	4 g			
にら（2 cmカット）	20 g			

つくりかた

- 鍋に油を熱し、にんにくを炒め香りを出します。香りが出たら豚肉をよく炒めます。
- 豚肉に火が通ったら、にんじん、たまねぎの順に炒めます。
- しいたけを加え、調味します。
- にらを加え、水溶きでん粉でトロミをつけ、白ごまを加えます。

Point

- 大量調理の量です。家庭では調味料や量の調整をしてください。
- 給食ではさっぱりとした「麦ごはん」にかけて食べています。
- 豚肉に下味をつけておくと、さらにごはんの進むおかずとなります。