

# 【カレードキケン】

## ●材料（4人分）

鶏ももひき肉・・・300g  
たまねぎ・・・大1個  
バター・・・8g  
水・・・1/2カップ

## 【調味料】

カレー粉・・・小さじ1  
コンソメ・・・小さじ2  
（固形なら1個）  
しょうゆ・・・大さじ1  
ウスターソース・・・大さじ1  
こしょう・・・少々  
水溶き小麦粉・・・適量

食パン  
スライスチーズ

## ●作り方

- ①バターを熱し、みじん切りにしたたまねぎを入れてよく炒める。
- ②ひき肉を加えてほぐしながら炒める。
- ③水を加え、調味料を入れて煮込む。
- ④最後に、水溶き小麦粉でとろみをつけて仕上げる。



## 【料理について】

- ・結城市の懐かしの給食メニューです！食パンにスライスチーズと一緒に楽しんで食べてね！  
※にんじんやピーマンを加えて野菜たっぷりのカレードキケンもおいしいですよ。