

【豚キムチみそ汁】

●材料（4人分）

豚こま肉	・・・50g
豆腐	・・・1/2丁
白菜キムチ	・・・30g
白菜	・・・1枚
ほうれんそう	・・・2株
にんじん	・・・1/4本
たまねぎ	・・・1/4本
みそ	・・・大さじ2
だし汁	・・・3カップ
油	・・・適宜

●作り方

- ①ほうれんそうは2cm幅に切り茹でておく。
- ②白菜キムチと白菜は、1.5cmの長さに切っておく。たまねぎはスライス、にんじんはいちょう切り、豆腐は角切りにする。
- ③鍋に油を熱し、豚肉を炒める。
- ④軽く火が通ったら、にんじん、たまねぎを加えて炒める。
- ⑤だし汁を入れ、白菜を加えて煮る。
- ⑥火が通ったら、豆腐、白菜キムチを加えて煮る。
- ⑦みそを溶かし、最後にほうれんそうを加える。

【献立について】

給食では、低学年でも食べやすいように辛さを調整しています。キムチの量を調整し、お好みの味に仕上げてくださいね。

