

キムタクごはん

長野県で考案された学校給食メニューです。ユニークなネーミングとその美味しさが全国で評判となり、相生市の学校給食にも取り入れています。

ベーコンを最初に炒めて、うまみのあるベーコンの油でキムチとたくあんを炒めるのがポイントです。



材 料	分量 (4人分)
ごはん	茶碗4杯
白菜キムチ	60g
千切りたくあん	20g
ベーコン	20g

<作り方>

- ① ベーコンは1 cm幅の短冊切りにする。白菜キムチが大きい場合は、ざく切りにしておく。
- ② フライパンにベーコンを入れて、弱火～中火で炒める。
- ③ ベーコンの油が出てきたら、白菜キムチ・千切りたくあんを入れて、さっと炒める。
- ④ ごはんと混ぜる。

