

# 給食レシピ紹介！



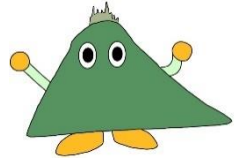
給食きゅうしょくで実施じっしした献立こんだてで熊本市産品くまもとしさんひんを使ったレシピレシピを紹介しょうかいしていきます。  
ぜひ、お家の人うちひとと一緒に料理りょうりを作つくってみませんか。

## じゃがいものカレー炒め



じゃがいもは、天明地区で育てられています。今の時期の新じゃがは、みずみずしくやわらかいです。じゃがいもには、熱に強いビタミンCが多く含まれており、疲労回復効果があります。

カレー味で、ご飯がすすむおかずです！



### <材料> 4人分

ベーコン	32g	調味料	こい口しょうゆ	小さじ1
じゃがいも	180g		さとう	小さじ2/3
たまねぎ	40g		酒	小さじ1/2
たまねぎ	100g		塩	少々
			こしょう	少々
			サラダ油	小さじ1/2

### <作り方>

- ① じゃがいもは1.5cmの角切りにして水にさらし、ベーコンは短冊切り、たまねぎは5mmの短冊切りにしておく。
- ② じゃがいもの水気を切り、鍋で水からゆでる。やわらかくなったらザルにあげておく。
- ③ 油をひいたフライパンでベーコン、たまねぎを炒め、たまねぎがしんなりしたら調味料を入れて炒め合わせる。
- ④ ③に②のじゃがいもを入れて混ぜ合わせ、味をととのえて仕上げる。