

# 給食レシピ紹介！



給食で実施した献立のレシピを紹介していきます。ぜひ、お家の人と一緒に料理を作ってみませんか。

## 大豆としいこのゆかりあえ



大豆は熊本市産品を使用しました。熊本市秋津地区を中心に作られています。大豆は、「畑の肉」と言われるほどたんぱく質が豊富です。みなさんの成長に欠かせない食品のひとつです！



### <材料> 4人分

いり大豆 30g

いりこ 15g

砂糖 小さじ1

みりん 小さじ1/2

水 少々

グラニュー糖 小さじ1/2

ゆかり 少々

### <作り方>

① いりこはフライパンで乾煎りしておく。

② グラニュー糖とゆかりは、よく混ぜ合わせておく。

③ 砂糖、みりん、水を火にかけ溶かす。



④ひと煮立ちしたら、いり大豆、いりこを入れからめる。きれいにからまったら、火を消す。



④ お皿に盛りつけて、②を上から振りかけたら出来上がり。

