

【給食レシピ】 4月

じゃがいものそぼろ煮



献立紹介 じゃがいものそぼろ煮

<材料 4人分 >

じゃがいも	300g	三温糖	大さじ1.5
揚げ油		しょうゆ	大さじ1
		酒	小さじ1
だし汁	1/2カップ	みりん	小さじ1
古根	1片	片栗粉	小さじ1
豚ひき肉	60g	水	大さじ1
玉ねぎ	80g	グリーンピース	20g
にんじん	20g		

<作り方>

- ①じゃがいもは素揚げする。
- ②だし汁に古根、ひき肉を入れ、火にかけほぐす。玉ねぎ、にんじんを加える。調味料を加え、やわらかくなるまで煮る。
- ③揚げたじゃがいもを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。