今日の給食

11月10日（火）



酢ぶたの作り方



1 材料（4人分の目安）

豚肉	100ｇ	たけのこ	50ｇ
人参	1/2本	じゃがいも	1個
ピーマン	1個	片栗粉	適量

2 調味料

しょうゆ	大さじ1	酒	大さじ1
酢	大さじ1	塩コショウ	少々

3 作り方

① 豚肉を一口大に切り、片栗粉をまぶす。
② 油で揚げ、きつね色になったら取り出す。
③ 野菜を炒め、揚げた豚肉を戻す。
④ 調味料を加えて、全体に味をなじませる。

今日のこんだて

- 酢ぶた
- 春雨スープ
- 麦ごはん
- 牛乳

ぶた肉が
やわらかくて
おいしいね！

