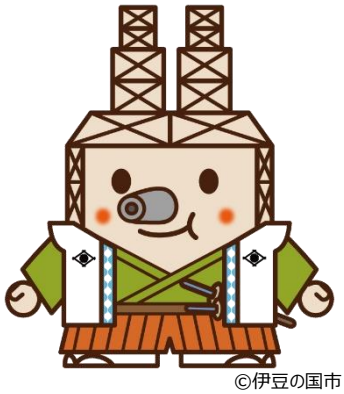
伊豆の国市

学校給食レシピ

キムタクご飯



©伊豆の国市

キムチの辛さとつぼ漬けの甘さが絶妙な混ぜご飯です。



材料

（大人１人分量です）

材料	１人分（g）
米	80
水	100
油	適量
ベーコン	20
白菜キムチ	25
つぼ漬	25
薄口しょうゆ	3

※大量調理でのレシピになります。ご家庭で調整してご活用ください。

つくり方

①お米を洗米し、分量外の水に 30 分浸漬させておく。
②①のお米と水を炊飯器に入れて炊く。
③フライパンに油を入れ、短冊切りにしたベーコン、キムチ、つぼ漬け、薄口しょうゆを入れて具を炒める。
④炊きあがったご飯に③の具を混ぜ合わせる。

ポイント

・炊飯時の水加減は、お好みで調整してください。
・お好みでキムチやつぼ漬けの量を加減してください。

つくってみてね♪



©伊豆の国市