



## ビビンバ

岩城小の給食ビビンバは、豚ひき肉を使っています。ごはんと混ぜて食べるので食べやすいですよ。

干しぜんまいは地元産のぜんまいです。

### 材料 (5人分)

・豚ひき肉	200g	・もやし	200g
・にんじん	50g	・ねぎ	50g
・ゆでぜんまい	100g	・むき枝豆	50g
・錦系たまご	40g	・にんにく	1かけ
・しょうゆ	大さじ2弱	・酒	小さじ1
		・ごま油	小さじ1

### 作り方

- ① 錦系たまごを作っておく。
- ② ねぎはみじん切り、にんじんは拍子木切り、ぜんまいは2~3cmに切る。
- ③ お湯をわかし、もやしとぜんまい、にんじん、むき枝豆を茹でる。
- ④ 鍋に油を熱し、おろしにんにく、豚ひき肉、ねぎの順に加えて炒める。
- ⑤ 豚ひき肉にしょうゆや酒などで味付けする。
- ⑥ ひき肉に茹でた野菜、錦系たまご、枝豆を加え混ぜる。
- ⑦ ごはんの上にかけて出来上がり。

(給食では混ぜますが、家庭で作るときは別個に盛りつけると彩りよく仕上がります。)

