元気納豆

材料 (3~4 人分)

○豚ミンチ	80 g
〇納豆	60 g
○ゆで大豆	40 g
Oねぎ	2本
○ごま油	小さじ1
○おろししょうが	小さじ1
「 みそ	大さじ1
さとう	小さじ1
^A ∄口しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1
゙ヹま	小さじ2



作り方

- ① ねぎを小口切りにする。
- ② フライパンにごま油とおろししょうがを入れて熱し、豚ミンチを炒める。
- ③ ②にゆで大豆、納豆、A の調味料を加えて炒め、火を止める。
- ④ ねぎとごまを入れて完成。
- 学校給食でも人気で、これなら納豆を食べられるという子もいるそうです。
- 熱々のごはんにかけたり、冷たいうどんにのせても美味しく、食欲が進む一品です。

レシピ提供:龍郷町立学校給食センター