

～メニュー部門～



入賞 南中学校 いけだ みくと 池田 未来翔 さん

「吉川産の野菜を使った絶品ラーメン」

テーマ：冬に食べる絶品な一品



令和6年3月7日の給食で提供しました

材料(4人分)

・しょうが	1片	①
・にんにく	1片	
・塩、こしょう	少々	
・鶏がらスープ	小さじ4	
・ごま油	小さじ4	
・しょうゆ	大さじ4	
・水	1200cc	
・豚ひき肉	300g	
・人参	1本	
・玉ねぎ	1個	
・長ねぎ	1本	
・キャベツ	1/8 個	
・小松菜	1把	
・中華麺	4玉	

作り方

1. 野菜を食べやすい大きさに切る。
2. フライパンで刻んだにんにく、しょうがをごま油で炒める。
3. 2. に豚ひき肉を入れ、色が変わるまで炒めたら、野菜を入れて炒める。鍋に移し替え、①を入れて、煮込む。
4. 中華麺をゆでて、ザルにあげて水気を切っておく。
5. 麺を器に盛り、3. をかけたら出来上がり。

※材料やレシピはご本人のオリジナルを掲載していますが、学校給食で提供する際は給食用にアレンジをしています。



未来翔さんからのアピールポイント

吉川産の長ねぎ、小松菜、キャベツをふんだんに使ったラーメンです。しょうがを入れることで、冬に食べれば、体が温まります。