

料理名

ねぎみそ

材料【 4人分】

- ・ねぎ 1本
 - ・みりん
 - ・さとう
 - ・ぶたひき肉 250g前後
 - ・みそ
 - ・しょうゆ
 - ・料理酒
- 大さじ1
- みりん
 - さとう
 - みそ
 - しょうゆ
 - 料理酒

- 作り方
- ①ねぎを斜切りにしておく
 - ②フライパンにねぎと肉を入れて火をつける。
 - ③火がとおったらみりんさとうみそしょうゆ料理酒を大さじ1入れる。
 - ④パラパラにして味を見たらできあがり

《完成図》(写真かイラスト)



★コメント★ (作る時のポイント、工夫した点、など)

ひき肉なのでフライパンのとき、木べらで、パラパラにした。あまったものは、お昼にリメイクして食べました。

家でのエピソード等、自由に記入してください。



<栄養教諭から>

豚肉とねぎの甘辛い味付けが、ご飯によく合います。味噌の風味がポイントになっています。