



お家で作ろう！給食人気メニュー



入善町立飯野小学校給食室

■ No.1 納豆の肉みそ炒め

材料・分量（2人分）

・ひき割り納豆	1パック	・味噌	大1
・豚ひき肉	60g	・しょうゆ	小1/2
・たまねぎ	1/4ケ	・砂糖	小1
・にんじん	20g		
・ねぎ	20g		
・しょうが	1かけ		
・油	適量		



作り方

- ① 野菜を荒みじん切りにする。
- ② 豚ひき肉としょうがを炒める。
- ③ 豚肉の色が変わったら、①を入れて炒める。
- ④ 納豆と調味料を入れ炒め合わせて、味を整える。



👉 **ポイント** 冷蔵庫にある残り野菜を入れても、おいしくできます！

✿ 給食室にはこんな機械があります ✿ ～ 『回転釜』 ～



この回転釜で全校児童分の汁物や炒め物を作ります！くるくる回転したり、底の栓をぬくと水がぬける仕組みになっています。



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

