

# さくら草の給食レシピ

## ソイ丼

ゆで大豆をミキサーで細かくしているため、食べやすいようです。人気のメニューです。



### <材 料> 4人分

- ・ベーコン・・・・・・・・4枚
- ・ゆで大豆・・・・・・・・160g
- ・清酒・・・・・・・・小さじ2杯
- ・みりん・・・・・・・・大さじ1杯
- ・カレールウ・・・・・・・・20g
- ・でん粉・・・・・・・・小さじ1
- ・溶き水・・・・・・・・小さじ2
- ・豚ひき肉・・・・・・・・120g
- ・植物油・・・・・・・・小さじ1杯
- ・砂糖・・・・・・・・大さじ3杯
- ・しょうゆ・・・・・・・・大さじ2杯と小さじ1杯
- ・水・・・・・・・・200cc
- ・グリーンピース・・・・12g

### <作り方>

- ① ベーコンは、幅1cmくらいの短冊切りにする。
- ② ゆで大豆は、粒が残るぐらいにミキサーにかける。(引き割り納豆程度の粒)
- ③ グリンピースはゆでる。
- ④ 鍋に油を入れて熱し、ベーコンを炒め、豚ひき肉も入れてパラパラになるように炒める。
- ⑤ 酒を振って炒め、水を加える。
- ⑥ 水がわいたら、大豆を入れる。
- ⑦ 砂糖、みりん、しょうゆを加えて煮る。
- ⑧ カレールウを加えて煮る。とろみの具合を見て、水溶きでん粉(片栗粉)を入れる。
- ⑨ グリンピースを加え、出来上がり。

\*大豆を粒のまま使ってもおいしくいただけます。

