

# 今月の給食オススメレシピ



## 「盛岡じゃじゃ麺」

### 材料(4人分):

うどん麺 4人分

### 【肉味噌】

豚ひき肉 80g

玉ねぎ 2分の1こ

にんにく 1片

しょうが 1片

赤味噌 300g

砂糖 20g

油 少々

ごま油 大さじ1

### 【トッピング】

ねぎ 適量

きゅうり 適量



赤間保育園では、毎月2品の郷土料理を給食やおやつに取り入れています。10月の郷土料理は、富山県の「鮭の甘酢あんかけ」と岩手県の「盛岡じゃじゃ麺」です。今回は、その「盛岡じゃじゃ麺」のレシピをご紹介します。簡単に作れて、子どもたちも大好きな「うどん」のレパートリーが1つ増えると思います！ぜひ、ご家庭でお試してください！



- 作り方:**
- 1、玉ねぎをみじん切りにする。にんにくと、しょうがはすりおろす。
  - 2、フライパンに油をしき、中火で①のにんにくと、しょうがを炒める。  
香りがでてきたら①の玉ねぎを入れる。玉ねぎがしんなりしたら豚ひき肉を入れてさらに炒める。
  - 3、肉に火が通ったら、赤味噌を入れて混ぜ、200ccの水を加えて砂糖を入れる。
  - 4、ペースト状になったら火を止めてごま油を入れる。
  - 5、茹でたうどん麺を器に盛り、③の肉味噌とトッピングをお好みでのせる。

**できあがり!**

