★今月の給食の新メニューです★
レシピを紹介します

肉みそうどん

《材料》　４人分量

うどん（乾麺）・・・130ｇ
豚ミンチ・・・56ｇ
たまねぎ・・・60ｇ
にんじん・・・30ｇ
ピーマン・・・20ｇ
干ししいたけ・・・3.5ｇ
油・・・３ｇ
赤みそ・・14ｇ
料理酒・・・3ｇ
砂糖・・・３ｇ
水・・・140ｇ
片栗粉・・・5.6ｇ

《作り方》

①たまねぎ、にんじん、ピーマン、戻した干ししいたけをみじん切りにする。
②鍋に油を熱して豚肉、①を炒め、野菜がしんなりとしたらすべての調味料と分量の水を加えて煮て、水溶き片栗粉を加える。
③うどんを茹でて②をのせる。