

# 箕輪小学校の梅酢豚



## ○材料 4人分

0 1. 豚肉 1.5cm角	120 g
0 2. ◇こいくちしょうゆ	小さじ1
0 3. ◇おろししょうが	ひとかけ分
0 4. ◇酒	小さじ1/2
0 5. 片栗粉	大さじ1と1/2
0 6. 薄力粉	大さじ1
0 7. 揚げ油	適量
0 8. にんじん	1/3本
0 9. たまねぎ	1個
1 0. たけのこ(水煮)	40 g
1 1. 青ピーマン	1個
1 2. 油(炒め用)	適量
1 3. ★梅ジャム	小さじ2
1 4. ★砂糖	大さじ1
1 5. ★こいくちしょうゆ	小さじ2
1 6. ★穀物酢	大さじ1/2
1 7. ★トマトケチャップ	大さじ1と1/2

## ○作り方

- 1 たまねぎはくし形切り、にんじんは5mm幅のいちょう切り、たけのこ・ピーマンは乱切りにする。
- 2 豚肉は◇で下味をつけ、片栗粉・薄力粉をあわせふるったもので衣をつける。余分な粉を払いながら180°Cの油で揚げる。
- 3 フライパンに油をひき、にんじん・たまねぎ・たけのこを順に炒める。
- 4 野菜がしんなりしてきたら、★を入れる。(水気が足りなければ、水を少々加える)
- 5 全体に調味料がなじんだら、ピーマンを入れてさらに炒める。
- 6 5の野菜に2で揚げた豚肉を加えて混ぜ合わせる。
- \* 好みで水溶き片栗粉を入れてとろみをつけてもよいです。

# 箕郷学校給食センターの梅風味から揚げ



## ○材料 4人分

01. 鶏むね肉	240g
02. ◇料理酒	小さじ1
03. ◇みりん	小さじ1
04. ◇梅肉	小さじ2
05. ◇おろししょうが	適量
06. ◇しょうゆ	大さじ1/2
07. ◇三温糖	必要に応じて
08. 片栗粉(小麦粉、米粉)	大さじ4
09. 揚げ油	適量

## ○作り方

- 1 鶏肉を食べやすい形にカットする。
  - 2 ◇の調味料を合わせ下味を作る。
  - 3 カットした鶏肉に下味を漬け込む。  
(30分～1時間程度)
  - 4 漬け込んだ鶏肉に衣をつける。  
(衣の片栗粉や米粉は混ぜておく)
  - 5 170°Cの揚げ油で5分程度揚げる。
- ※
- ・給食提供時の1人2個ずつ(30g×2個)の分量です。
  - ・三温糖は梅肉の酸味によって調整してください。
  - ・衣はお好みの種類の粉をご使用ください。ブレンドして使用するのもオススメです。
  - ・梅・みりんが焦げやすく、色が黒くなりやすいため注意してください。

# 箕郷中学校のブリの梅照り焼き



## ○材料 4人分

01. ブリの切り身	4切れ
02. ◇根生姜	ひとかけ
03. ◇酒	小さじ2
04. ◇本みりん	小さじ2
05. ◇塩	少々
06. ★本みりん	小さじ2
07. ★しょうゆ	大さじ1
08. ★砂糖	大さじ2
09. ★酒	小さじ2
10. ★ねり梅	小さじ1
11. ★片栗粉	小さじ1
12. ★水	大さじ1

## ○作り方

- 1 根生姜をすりおろす。
  - 2 ◇の調味料を合わせ、ぶりにかけて下味をつける。
  - 3 ★の調味料を合わせ火にかける。  
とろみがつけば、タレのできあがり。
  - 4 ブリを焼く。  
(フライパンでもグリルでも良い)
  - 5 焼けたブリにタレをかける。
- ※ 作り方は大量調理向けです。  
家庭では、タレの調味料(★)を合わせておき、フライパンでブリを焼いたところに、タレの調味料(★)を加えて、仕上げてもよいです。  
ねり梅は、梅干を包丁でたたいたもので代用できます。

# 【追加でもう1品♪】箕郷中学校の梅風味たまごスープ



## ○材料 4人分

0 1. たまご	2個
0 2. ベーコン	2枚
0 3. 酒	小さじ1
0 4. たまねぎ	3/4個
0 5. にんじん	1/3本
0 6. えのきだけ	1/2袋
0 7. ねり梅	小さじ1と1/2
0 8. コンソメ	小さじ2
0 9. 塩	少々
1 0. こしょう	好みで
1 1. 片栗粉	小さじ1
1 2. 水	3カップ (600ml)

## ○作り方

- 1 玉ねぎはスライス、にんじんは千切り、えのきは1/2に切る。
  - 2 鍋に湯を沸かし、野菜を入れて煮る。ベーコンも入れる。
  - 3 コンソメ、塩、こしょうを加える。
  - 4 片栗粉を水（分量外）で溶いて入れる。
  - 5 卵を溶き、沸騰したところへ少量ずつ加える。
  - 6 仕上げにねり梅を加え、味を整える。
- ※ ねり梅は、梅干を包丁でたたいたもので代用できます。