

キムタクごはん

小学校

食材料	4人分量 (g)	切り方
米	280.0	
水	330.0	
ごま油	3.0	
ベーコン	30.0	短冊切り
白菜キムチ	60.0	
刻みたくあん	60.0	
うすくちしょうゆ	4.0	小さじ1弱
万能ねぎ	6.0	小口切り
白ごま	3.0	

作り方
①米は洗い、分量の水で炊く。
②白ごまを炒る。
③フライパンにごま油を熱しベーコンを炒める。白菜キムチ・たくあんを加えてさらに炒め、しょうゆで味を調える。
④ごはん炒った白ごま・③・万能ねぎを加え混ぜる。

コメント
ごま油で炒めることにより、コクが出ます。
ごはんは少し固めに炊いた方が混ぜやすいです。
ベーコン→豚肉、たくあん→つぼ漬けで代用できます。

