

給食メニューを

作ってみよう！

にんじんしりしり

材料(1人分)

ベーコン	10g
にんじん	40g
赤ピーマン	5g
油	0.4g
うす口醤油	3g
砂糖	0.3g
昆布パウダー	0.01g

作り方

- ① ベーコンは1cm短冊に、にんじん・ピーマンはせん切りにする。
- ② 油を熱し、ベーコン・にんじん・赤ピーマンを入れて炒める。
- ③ 火が通ったら調味料で味を調える。



※「しりしり」＝「せん切り」という意味の沖縄料理です。
にんじんをたくさんおいしく食べられます。

