

# 給食レシピ

## ▼材料（4人分）

豚肉角切り	150g
おろし生姜	小さじ1/2
酒・しょうゆ	各小さじ1
凍り豆腐	20g
片栗粉	大さじ3
揚げ油	適量
※	さとう 大さじ1弱
タ	酒 小さじ1
シ	みりん 小さじ1 1/2
	しょうゆ 大さじ1
	水 大さじ2

## ～豚肉と凍り豆腐の甘辛～

## ▼作り方

- ①凍り豆腐をぬるま湯で戻し、1.5cm角に切る。
- ②豚肉におろし生姜、酒、しょうゆで下味をつける。
- ③タレの調味料を鍋に入れ、加熱する。
- ④①、②に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ⑤④に③のタレをからめる。



★長野県特産の凍り豆腐料理を  
ぜひお試しください。