



6月3日 2年生



ビビンバ丼 豆腐のサラダ 中華スープ

【ビビンバ丼】

<材料・2人分>

◎もやし 1/2束 ◎ほうれん草 1/3束 ◎ダイコン 75g ◎ニンジン 25g

◎牛肉(薄切り) 100g ◎塩 適量 ◎ゴマ油 適量 ◎ご飯

[A] ◎すりゴマ 大2 ◎ゴマ油 大2 ◎塩 少々

[B] ◎酢 大3 ◎砂糖 大11/2

[C] ◎コチュジャン 大11/2 ◎醤油 大1 ◎砂糖 大1/2 ◎ゴマ油 大1/2 ◎ニンニク 1片

<作り方>

- ① 鍋に水、塩少々と大豆モヤシを入れ、蓋をして蒸し煮にする。ザルにあけて水気をきり、[A]の半量で和える。
- ② ホウレン草は塩茹でし、水にとる。水気を絞って3cm長さに切り、残りの[A]で和える。
- ③ ダイコン、ニンジンは5cm長さのせん切りにし、塩少々をしてしんなりしたら水気を絞り、[B]で和える。
- ④ 牛肉は細切りにし、[C]をもみ込み、ゴマ油で炒める。
- ⑤ ご飯を入れた器に彩りよく盛り付ける。

【豆腐のサラダ】

<材料・2人分>

◎サニーレタス 2枚 ◎豆腐 1/2丁 ◎ミニトマト 6個 ◎のり 適量

◎しょうゆ 大さじ1・1/2 ◎砂糖 小さじ2 ◎酢 小さじ1 ◎練りゴマ 大さじ1・1/2

<作り方>

- ① 豆腐はよく水を切り、1.5cm角に切る。サニーレタス、のりは適当な大きさにちぎっておく。ミニトマトはへたを取り、半分に切る。
- ② 調味料を合わせ、盛り付けた①にかける。

【中華スープ】

<材料・2人分>

◎ワカメ 適量 ◎卵 1/2個 ◎ゴマ 適量 ◎鶏ガラスープ 300cc

◎塩・こしょう 適量 ◎ごま油 適量 ◎薄口醤油 適量

<作り方>

- ① ワカメは水に戻しておく。鶏ガラスープを火にかけ、塩コショウ、薄口しょうゆで味をつける。
- ② 溶き卵を回し入れ、ワカメを入れたら火を止める。
- ③ 仕上げにごま油を入れ、器に盛る。