

## 作って食べよう！給食レシピ⑯

## 葉っぱがおいしいレシピ

## 大根葉とじゅこのごはん



2022年11月22日(火)の献立

- ・牛乳
- ・大根葉とじゅこのごはん
- ・大根のそぼろ煮
- ・白菜の即席漬け



## ☆ 材料（4人分）

・ 米	2合
・ ちりめんじゅこ	20 g
・ 大根葉	40 g
・ 白いりごま	大さじ1
・ うすくちしょうゆ	小さじ2/3
・ こいくちしょうゆ	小さじ2/3
・ オリーブオイル	適量

## ☆ 作り方

- ① ごはんを炊く。
- ② 大根葉は食べやすい大きさに刻む。
- ③ オリーブオイルを熱し、大根葉とちりめんじゅこを炒める。
- ④ しんなりとしたら、しょうゆを入れ、汁気がなくなるまで炒める。
- ⑤ 炊き上がったごはんに③とごまを入れて混ぜ合わせる。

## ☆ 栄養価（1人分）

◇ エネルギー 317 kcal ◇ たんぱく質 7.7 g ◇ 食塩相当量 0.6 g

## ☆ ぎょくろマンからのひとこと



京田辺市 給食のヒーロー  
ぎょくろマン

大根は「古事記」にも登場するなど日本では大昔から食べられてきた野菜です。大根の葉にはβカロテンをはじめ、ビタミンCやカルシウム、カリウム、鉄などが豊富に含まれています。新鮮な葉つきの大根が手に入った時に作ってみてください。

