

令和 7 年度学校給食献立コンクール入賞作品

優良賞

料理名	菊池野菜の麻婆豆腐	
使用した菊池市の食材	たまねぎ、チャーコン、とうふ	
材料名	4人分の使用量(g)	作り方・切り方など
とうふ	1丁	① たまねぎ、チャーコン、ニンクをみじん切りにする 豆腐を角切りにする
たまねぎ	半分	
ひき肉	150g	② たまねぎをしんなりするまで炒め、ひき肉、チャーコン、ニンクも加え炒める。
チャーコン	20g	
しょう油	大さじ1	③ 塩おろしかけ、★を混ぜ合わせて②にかけ煮せる。
ニンニク	1かけ	
豆板	大さじ2	④ 豆腐を入れ、1~2分火を通す。
しょうゆ	大さじ2	
みりん	大さじ1	⑤ 水で溶いた片栗粉をまわしかけとろみをつける。
きつね	大さじ1	
ごりから	大さじ1/2	⑥ 皿に盛りつけ、ねぎをちらす
アノコ	大さじ1	
かたくり	11g	
水	200cc	
ねぎ	かざり用	

