

～Let's TRY～ 家庭で給食の味！！

★千切大根のペペロンチーノ★



〈材料〉	〈切り方〉	〈1人分〉	〈4人分〉
オリーブオイル		0.1 g	少々
ベーコン	短冊	15 g	60 g
おろしにんにく		0.3 g	少々
一味唐辛子		0.01 g	少々
千切大根	水戻し	8 g	32 g
人参	千切り	15 g	1/2 本
アスパラガス	2cm	12 g	2～3 本
塩		0.3 g	1.2 g
こしょう		0.03 g	少々
淡口しょうゆ		0.5 g	小さじ 1/2
水		5 g	20 cc

〈作り方〉

- ① 千切大根は、水で戻して食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にオリーブ油を広げ、にんにくを炒めてベーコンも加え炒める。
- ③ 人参を炒め、塩、こしょう、一味を加え千切大根を入れ、さらに炒める。
- ④ 水を入れ煮る。
- ⑤ アスパラガスを加え、しょうゆで味を整えて仕上げる。

※一味でなく、唐辛子（1～2本）でもOK



日向市の給食センターでは、日向市美々津の百町原で作られた千切大根を使っています。

1月から2月にかけて冷たい風で乾燥させる千切大根は、白いじゅうたんを畑一面に広げたようになり、この時期の風物詩となっています。

今回は、スパゲティでなく千切大根を使ってペペロンチーノ風に仕上げました。

千切大根を使ったいろいろな料理に挑戦中です。