

【朝日中学校 1 年 森下 創太さん考案】



## ねぎとしモンの豚ロース焼き



＜メニューのポイント＞  
(森下さんより)

レモンを入れることによって、  
酸味が効いておいしいと思いました。

【材料 4 人分】

豚ロース肉	8 枚
塩	少々
こしょう	少々
にんにく	ひとかけら
しょうが	ひとかけら
砂糖	大さじ 1
酒	大さじ 2
しょうゆ	大さじ 1
みりん	大さじ 2
レモン	スライス 4 枚
長ねぎ	1 本

【作り方】

- ① 豚肉に塩、こしょうをする。にんにくとしょうがはすりおろす。ねぎは粗みじんにする。A の調味料を合わせておく。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、焼く。6 割焼けたら、すりおろしたしょうがとにんにくを入れる。A の調味料を入れて、煮つめる。
- ③ スライスしたレモンと、ねぎを入れて、肉とからめて完成！

～食べた小・中学生からの感想～

・タシがとても美味しかったです。全部食べました♪  
・お肉が大人気でした。クラスみんな完食しました。



提供した給食  
＜小学校 3 月 16 日、  
中学校 3 月 17 日＞

阿見町立学校給食センター

