

【本郷小学校 6 年 大友 悠斗さん考案】



ヤーコンカレーいため



＜メニューのポイント＞

（大友さんより）

ヤーコンのシャキシャキ感と、大根やごぼうとの相性も良いので、食感も楽しめる一品です。

【材料 4 人分】

ヤーコン	1 本
大根	1/4 本
ごぼう	1/2 本
にんじん	1 本
カレー粉	小さじ 2
しょうゆ	大さじ 1
みりん	大さじ 1
砂糖	小さじ 1
ごま油	大さじ 1
白ごま	適量



【作り方】

- ① 野菜はよく洗い、皮をむく。
- ② ヤーコンと大根はうす切り、ごぼうはさがき、にんじんは細切りにする。
- ③ フライパンにごま油を熱し、ごぼうとにんじんを炒める。しんなりしてきたらヤーコンと大根を入れ炒め、ある程度やわらかくなったら調味料を加える。
- ④ 皿にもりつけ、白ごまをふりかけ完成。

～食べた小・中学生からの感想～

- ・阿見町の特産品であるヤーコンが入っていてうれしかったです。
- ・カレー味で食べやすかったです。
- ・初めてのメニューで、おいしく食べました。

提供した給食

＜小学校 3 月 11 日
中学校 3 月 13 日＞



阿見町立学校給食センター