



～給食のレシピ紹介～

「スラッピージョー」

コッペパンなどのパンには
はさんで食べましょう。

材料〈4人分〉

サラダ油	小さじ1
生姜	1片（みじん切り）
にんにく	1片（みじん切り）
豚ひき肉	160g
赤ワイン	少々
玉ねぎ	120g（粗みじん切り）
にんじん	40g（粗みじん切り）
トマトピューレ	10g
ケチャップ	大さじ2と1/2
ウスターソース	小さじ2
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々

作り方

- ① フライパンにサラダ油・生姜・にんにくを入れ熱し、豚ひき肉を入れ炒める。その際に赤ワインをふる。
- ② 肉に火が通ったら玉ねぎ・にんじんを順に加えてよく炒める。
- ③ その後、トマトピューレを加える。
- ④ 最後に調味料を加え味を調えたら出来上がり。