

## \* 保育園のおすすめレシピ \*

### 豚肉のマーマレード焼き

<材料 幼児5人分>

|        |            |
|--------|------------|
| 豚肩ロース肉 | 200g       |
| 生姜     | 2.5g       |
| 醤油     | 大さじ1/2(9g) |
| マーマレード | 大さじ1強(25g) |
| サラダ油   | 適量         |

<作り方>

- ① 生姜をすりおろして絞る。
- ② ①・醤油・マーマレードを混ぜ合わせる。
- ③ 豚肉は食べやすい大きさに切り、②と合わせ下味をつける。
- ④ サラダ油をひいたフライパンで焼く。

#### ひとくちメモ

ほんのり感じる甘酸っぱいマーマレードとさっぱりとした生姜が、豚肉の甘味を引き立てます。パンにもご飯にも合う一品です。



#### ☆計量スプーン・カップについて

小さじ1=5ml、大さじ1=15ml  
1カップ=200ml です。

札幌市保育所給食基準献立より