

つくってみましょう

## 「炒り大豆」を使った給食の料理です

2月の節分をひかえ、今、店頭には節分豆がたくさん並んでいます。  
「炒り大豆」は、ふだんなかなか手に入りにくいので、  
この機会に作ってみてはいかがでしょうか。  
豆まきで余った豆で作ってもいいですね。



6月の1年生の保護者試食会のメニューにありました。家でも作ってみたいという感想を多くいただきました。

### 材料(給食5人分)

炒り大豆	50g
しらすぼし	20g
白ごま	10g
砂糖	小さじ1と1/2
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1

## カミカミビーンズ

### 作り方

1. しらすぼしは、ゆでて水気をきる。炒り大豆は、炒る。ごまは、香ばしく炒って、あらずりをする。
2. 調味料と水小さじ1弱を煮立て、炒り大豆としらすぼしを入れ、からませながら炒る。
3. 最後に、ごまを入れて混ぜる。