

## → ピビンバ



### 材料(4人分)

切干大根	16g
大豆もやし	100g
小松菜	60g
にんにく	少々
卵	80g(Sサイズ2個)
牛挽肉	40g
こしょう	少々
砂糖	12g(大さじ1弱)
コチジャン	8g(小さじ1強)
しょうゆ	12g(小さじ2)

## → 作り方

1. 切干大根は水で戻し、食べやすい大きさに切り、さっと茹でる。
2. 大豆もやしはさっと茹でておく。
3. 小松菜は茹でて、食べやすい大きさに切る。
4. にんにくはみじん切りにする。
5. 卵は割ってほぐし、いり卵にする。
6. フライパンで牛肉を炒め、こしょうをふる。  
火が通ったらにんにく、砂糖、コチジャンを入れる。
7. さらに(1)の切干大根、(2)の大豆もやし、(3)の小松菜、(5)のいり卵も加え混ぜ、最後にしょうゆを加え味を調える。

### \* コツ・ポイント \*

通常、ピビンバでは、それぞれで茹でたり味付けをした具材を盛り付け、混ぜながら食べますが、給食ではそのように盛り付けることは難しいため、具材を全部混ぜて炒めています。