

料理名：スラッピージョー

【写真】



【材料（4人分）】

・たまねぎ	中1個
・油	適量
・豚ひき肉	100g
・大豆（水煮）	50g
・ぶなしめじ	30g
★トマトケチャップ	大さじ2
★ソース	大さじ1
★砂糖	小さじ1
・片栗粉	小さじ1/2
・塩	少々
・ロールパン	4本

【作り方】

- ① たまねぎ、大豆、ぶなしめじは、みじん切りにする。
- ② フライパンに油を入れ熱し、豚ひき肉をいためる。
- ③ 豚ひき肉に火が通ったら、たまねぎを加えていためる。
- ④ 大豆、ぶなしめじ、★の調味料を入れいためる。
- ⑤ 片栗粉を水で溶き、④に入れてとろみをつける。
- ⑥ 塩で味を調える。
- ⑦ パンにはさんで食べる。

【ポイント】

- スラッピージョーは、ミートソースのような具をパンにはさんで食べる、アメリカ発祥の料理です。
- 給食では、しめじをマッシュルームに変えることもあります。きのこや大豆が苦手なお子様も食べやすい味付けの料理です。

