

給食レシピ紹介



【手作りソース】

★材料（10人分）

トマトケチャップ	60g
トマトピューレ	30g
ウスターソース	15g
赤ワイン	20g
みりん	8g
砂糖	5g
こいくちしょうゆ	2.5g

調味料の種類や量は、お好みで調整されてください。

シンプルに、ケチャップとソース、しょうゆでもおいしいですよ！

★作り方

- ①調味料をすべて鍋に入れて、火にかける。
- ②火は、弱火から中火で、混ぜながら味を調整する。
- ③味見をして、火を止める。
- ④焼き上がったハンバーグにかける。

★アレンジいろいろ

- ・調味料は、家にある材料でアレンジしてください。
- ・ハンバーグ、ウィンナー、トンカツ、チキンカツなどにも合うソースです。



給食センターでは、大きな釜で作りました。焦げないように、弱火にして、しゃもじで混ぜながら味をなじませました。

