

給食レシピ

☆☆スラッピージョー☆☆

安中市立第二中学校

背割りコッペパン 牛乳 スラッピージョー チップスサラダ ABC マカロニスープ

『スラッピージョー』とはアメリカの家庭料理です。
“スラッピー”とは、“だらしない”とか“ごちゃまぜな”といった意味でジョーという男の人が、家にあつた食材を使って作った豪快な料理として、この名前がつけました。



みんな大人気な **“スラッピージョー”** です。
背割りパンにはさんで食べてくださいね。

☆メニュー 紹介☆

『スラッピージョー』

《分量》	5人分
・豚ひき肉	200 g
・酒	小さじ 2
・たまねぎ	1/3 個
・洋からし	小さじ 1/3
・バター	小さじ 2
・トマトケチャップ	大さじ 4
・砂糖	小さじ 2
・粉チーズ	小さじ 2
・パン粉	12 g
・サラダ油	小さじ 1

☆是非ご家庭でも作ってくださいね☆

《作り方》

- ① たまねぎはみじん切り、豚ひき肉を酒で下味しておく。洋からしをよく溶いておく。粉チーズ・パン粉は混ぜやすいようにほぐしておく。
- ② フライパンを熱し油で、豚ひき肉を炒める。たまねぎを加え、さらに炒める。バター・トマトケチャップ・砂糖・洋からしを加え、味がなじんだら、粉チーズ・パン粉を加え、よく煮込めば、できあがり！！

*背割りパンや食パンにはさんで、サンドパンにして食べてください。給食でも人気メニューです。