

日高分屯地 豚たま丼

日高の新メニューを考えようと管理班長を筆頭に糧食勤務員全員で意見を出し合い、試行錯誤の末に完成。鉄板を使用し、2種類の豚肉を使用し、2つの食感を楽しめ、出来る限り手作りにこだわり、経済的にも優しい！

日高弾薬支処



材料（1人分）

豚ロース肉スライス	70g
豚バラ肉スライス	70g
キャベツ	58g
サラダ油	3g
卓上おろし生姜	1g
上白糖	3g
料理用清酒	2g
豚丼のたれ	10g
山わさび醤油味	5g
醤油	10g
でん粉	2g
小葱	5g
手作り温泉卵	1個
豚丼のたれ（手作り）	
醤油	7g
みりん	6g
上白糖	5g
料理用清酒	2g

作り方

- 1 鉄板を熱し、バラ肉、ロース肉を別々に焼く
- 2 鉄板の横に小バツカンを2つ用意する
- 3 焼けたら、焦げ防止の為それぞれバツカンに移す
- 4 丼にご飯→千切キャベツ→肉→山わさびの順で盛り付ける
- 5 手作りのたれを上から、かけたら完成です

★コツ・ポイント

山わさびは熱に弱く、風味がすぐ飛んでしまう為、配食時の盛り付けをお勧めします。