

島松駐屯地 島松チャーシュー丼

恵庭産の食材使用した料理から、郷土を感じながらインパクトある料理を提供する事により、楽しみをもって給食できるよう発意しアプローチ

北海道補給処



材料（1人分）

ビビンバ	80 g
焼豚スライス	95 g
うなぎ蒲焼のたれ	10 g
醤油	7 g
上白糖	3 g
みりん	2 g
料理酒	1 g
おろし生姜	1 g
おろしにんにく	1 g
でん粉	5 g
ジャンキムチ白菜漬	50 g
小葱	7 g
加熱鶏卵	1個
カリールマヨネーズ	10 g

A

作り方

- 1 Aの調味料を合わせて煮詰める
- 2 丼に御飯を盛り付け、焼豚スライス・ビビンバ・キムチをのせ、「1」のたれをかける
- 3 お好みで小葱・加熱鶏卵・カリールマヨネーズをトッピング

★コツ・ポイント

焼豚スライスを手前に綺麗に並べて、キムチは恵庭岳をイメージして、三角山にして盛る。真ん中に窪みを入れ、加熱鶏卵をのせる。