

上富良野駐屯地ご当地グルメ

上富良野駐屯地 ポークステーキ

～ 上富良野産の豚肉を活用した地産地消メニュー～

PRポイント

上富良野産の豚肉を使ったポークステーキです。さっぱりしていて柔らかく、くせがないのが特徴です。

栄養ポイント

豚肉はビタミンB1を多く含み、ビタミンB1は糖質からエネルギーをつくるのに欠かせません。ポークステーキはとてご飯が進むメニューで、味的にも栄養的にも最高の組み合わせです。

材料 1人分(自衛隊員の分量です)

【上富良野駐屯地 ポークステーキ】

上富良野産豚ロースカット	150g
塩こしょう	適量
サラダ油	適量
ステーキソース	適量

上富良野駐屯地 「ポークステーキ」



作り方

- 1 豚肉に塩こしょうを適量ふり、下味をつけます。
- 2 油を適量引いて、焼きます。

＊ お好みてステーキソースをかけて食べるとおいしいです。