



## 学校給食レシピ



### こんびっぴ焼き

琴平町の生徒が、地域の方と考案した焼きうどんを参考にしています。町内でとれるにんにくや野菜を活かした、食欲がわく一品です。

#### 材料（4人分）

- ・うどん 4玉（1玉200g）
- ・オクラ 8本（冬は菜花）
- ・にんにく 4片  
（おろしの場合は大さじ1・小さじ1）
- ・ベーコン 6枚
- ・だしの素 小さじ1・1/2
- ・だししょうゆ 大さじ2
- ・有塩バター 20g
- ・油 小さじ1・1/2

#### 作り方

- ① 材料を切る。  
オクラ…5mm幅の輪切り にんにく…すりおろす  
ベーコン…5mm幅の短冊切り
- ② うどんを茹で、ザルにあげておく。
- ③ フライパンに油をひき、ベーコン・にんにくを入れて炒める。
- ④ ②とオクラを加え、軽く炒める。
- ⑤ だしの素・だししょうゆを加え、うどんに味がなじむよう炒める。
- ⑥ 火をとめ、バターと和えたら完成。

※ 給食では、バターとだしの素は使わず、野菜をたっぷり使って混ぜうどんにしています。