

ぜひ、ご家庭でも作ってみませんか？  
★ 帯広の肉じゃが(給食バージョン)★

材 料 (4人分)

じゃがいも	400g
揚げ油	適量
豚肉スライス	150g
炒め油	大さじ1
濃口しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	少々
水	大さじ2
片栗粉	小さじ2

作り方

- ①じゃがいもは、1.5～2cm角切にして素揚げします。
- ②ぶた肉は食べやすい大きさに切ります。
- ③ぶた肉を油で炒めて塩をふり、水を加えて煮立て調味料を加え煮ます。
- ④水溶きした片栗粉を加え、とろみがついたら、揚げたじゃがいもを加えからめます。

完成!!



ここがポイント!

帯広給食の肉じゃがは  
じゃがいもを揚げて  
作っているんです。



帯広市広報マスコットキャラクター  
しろかんぱ  
©帯広市2021

令和3年で大分市と帯広市は  
姉妹都市締結55周年