

★ 給食ブログ ★



2025 年 1 月 21 日 (火)



きょうのこんだて



● ごはん

● 牛乳

● 塩麴の雪丸からあげ

● きんぴらごぼう

● ダブルわかめの和風スープ

レシピ

ざいりょう にんぶん
<材料> 4人分

とり にく まい
鶏もも肉・・・・・・ 1枚
かたくりこ てきりょう
片栗粉・・・・・・ 適量
あ あぶら てきりょう
揚げ油・・・・・・ 適量

A { おろしにんにく・・・ 小さじ 1/4
おろししょうが・・・ 小さじ 1/4
しおこうじ
塩麴・・・・・・ 20g

つく かた
<作り方>

- ① 鶏もも肉を一口大に切る。
- ② ①にAで下味をつける。
- ③ ②に片栗粉をまぶして、油で揚げる。



< 給食ニュース >



今日の給食は、9年生のリクエストメニュー【主菜部門】で1位を獲得した「塩麴の雪丸からあげ」でした。さすが人気メニューだけあって、おかわりじゃんけんがどこのクラスでも白熱していました。クラスの半分以上…いや、ほとんどの人がじゃんけんに参加しているのでは!?というクラスもありました。食育だよりなどでレシピを紹介しているので、おうちの人に家で作ってもらったという人もちらほら。そっくりにできたという人も、ちょっとちがうかもという人もいましたが、おうちでも雪丸からあげを楽しんでもらえて、うれしく思います。