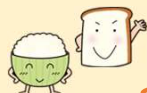


★ 給食ブログ ★



2025 年 9 月 5 日 (金)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- だし巻き卵
- カリカリごぼう
- きこのみそ汁



< 給食ニュース >



今日の給食は、「カリカリごぼう」でした。いつも人気のメニューで、今日も給食時間の終わり頃に会った子どもたちに「絶対また出してな!」とリクエストされました。次に登場するまで待っててくださいね。待ちきれないという方のために…おうちでもよかったらチャレンジしてみてください。レシピをご紹介します!

< 材料 > 4人分

ごぼう	100 g
かたくりこ	適量
揚げ油	適量
ちりめんじゃこ	30 g
砂糖	小さじ2
濃口しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1

< 作り方 >

- ①ごぼうを細切りにする。
- ②①に片栗粉をまぶして油で揚げる。
- ③ちりめんじゃこをフライパンで炒る。
- ④鍋にタレの材料を入れて混ぜ、ひと煮立ちさせる。
- ⑤揚げたごぼうと炒ったちりめんじゃこに④のタレをからめたら完成!