

★ 給食ブログ ★



2023年 6月13日(火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- 塩麴の雪丸からあげ
- 花野菜サラダ
- にゅうめん



< 給食ニュース >



今日は、「塩麴の雪丸からあげ」でした。「雪丸からあげは次いつ出るの?」と、ずいぶん前から楽しみに待っていた人がたくさんいました。もちろん、おかわり希望者がどこのクラスもたくさんで、残食もとっても少なかったです。今回は塩麴の雪丸

からあげの

レシピを紹介します。

もしよければおうちで

作ってみてください。

ざいりょう こぶん
材料 (8個分)

とり にく
鶏もも肉…240g

おろししょうが…小さじ1

おろしにんにく…小さじ1

しおこうじ おお
塩麴… 大きじ1.5

かたくりこ てきりょう あ
片栗粉…適量

つく かた
作り方

①鶏肉を一口大に切る。

②しょうが、にんにく、塩麴を混ぜ合わせ、

鶏肉を漬け込む。

③片栗粉をまぶして、油で揚げる。

揚げ用 油