

★塩麴の雪丸からあげ★



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
 きゅうしょく なら けんさん こめ
 ↑給食では、奈良県産のお米で
 つく なら しおこうじ しょう
 作られた奈良の塩麴 を使用

しています！

しおこうじ ゆきまる
 「塩麴の雪丸からあげ」は、リクエストアンケート
 どうどう い かがやだいにんき
 でも堂々1位に輝く大人気メニューだよ！



<作り方>

- ① とり にく ひとくちだい き
鶏もも肉を一口大に切る。
- ② ①に Aで下味をつける。
- ③ ②にかたくりこ あぶら あ
片栗粉をまぶして、油で揚げる。

★調理員さん直伝！おいしく仕上げるポイント★

- かたくりこ ゆきまる おな しろいろ こな ふ
・片栗粉をたっぷりまぶすと、雪丸と同じ白色の粉を吹きやすくなります。
- しおこうじい こ あぶら おんどちようせいしんちよう
・塩麴を入れると焦げやすくなるので、油の温度調整は慎重にしてください。

からだいろ おな しろいろ
 ぼくの体の色と同じ“白色”をした
 しおこうじ あじ
 塩麴で味つけをしているので、
 しおこうじ ゆきまる い
 「塩麴の雪丸からあげ」と言うよ！

