



学校給食 レシピ

こあゆのカレー揚げ

カレー風味で子どもにも大人気



ag - 5

材料<4人分>

こあゆ・・・120g
酒・・・小さじ2
からあげ粉・・・大さじ2
（片栗粉・・・大さじ2、塩・・・少々）
カレー粉・・・小さじ1/4
揚げ油・・・適量



【一口メモ】

カレー味でこあゆの苦みも和らぎます。

作り方

①揚げ油は180℃に予熱しておく。

②こあゆを酒につけておく。
（片栗粉を使う場合は、酒と塩で下味をつける。）

③から揚げ粉（片栗粉）とカレー粉を混ぜ合わせる。

④こあゆに③をまぶし、油で揚げる

【給食献立】

ごはん こあゆのカレー揚げ 赤こんと小松菜の和風あえ
切干大根とじゃがいも煮

近江八幡市学校給食センター