学校給食
レシピ

鶏のからあげ

給食でも大人気のメニューです！

ag － 19

材料＜4人分＞

鶏肉・・・・・・・・・240g
A
- 濃口しょうゆ・・・小さじ1/2
- 塩・・・・・・・・ひとつまみ
- おろしにんにく・・小さじ1/4
- おろししょうが・・・小さじ1/

片栗粉・・・・・・・大さじ2
油（揚げ物用）・・・適量

【一口メモ】
ポリビニール袋に入れて下味をつけると簡単につくることができます。

作り方

①鶏肉にAで下味をつけて、もみ込む。

②①に片栗粉をつける。

③熱した油で揚げる。

④お皿に盛りつけたら完成！

【給食献立】
中華めん　とんこつラーメン汁　鶏のからあげ　もやしのナムル　りんご

近江八幡市学校給食センター