



## 学校給食 レシピ

# わかさぎのカレー揚げ

魚が苦手でも、カレー風味で食べやすい！



ag - 7

### 材料<4人分>

わかさぎ…140g程度  
酒…適量  
からあげ粉…大さじ1  
片栗粉…大さじ1  
カレー粉…少々  
サラダ油（揚げ用）



#### 【一口メモ】

カレー風味がするので、魚の臭みも気にならずに食べられます。

### 作り方

①わかさぎを酒につけておく。

②材料のAを全て混ぜ合わせておく。

③わかさぎに②をまぶす。

④180℃に熱したサラダ油でわかさぎを揚げる。

#### 【給食献立】

ごはん わかさぎのカレーあげ 白菜の昆布あえ  
八幡の名物煮込み ラフランスゼリー

近江八幡市学校給食センター