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）…適量

【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