



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、魚の臭い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