

# ★今月の給食の新メニューです★

## レシピを紹介します

### 鶏のごま唐揚げ



#### 《材料》 4個分

鶏肉40g(唐揚げ用)・・・4ヶ    おろししょうが・・・0.8g  
料理酒・・・2g    しょうゆ・・・8g    卵・・・20g  
片栗粉・・・10g    小麦粉・・・6g    ごま・・・6g  
揚げ油・・・適量

#### 《作り方》

- ①鶏肉をおろししょうが、酒、しょうゆに漬けこむ。
- ②①に溶き卵を加えて混ぜる。
- ③②に小麦粉、片栗粉、ごまを混ぜて油で揚げる。

