

★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。

