

★今月の給食の新メニューです★

レシピを紹介します

鶏肉のカレー唐揚げ



《材料》 4人分量

鶏肉(40g)・・・4ケ	酒・・・2g	しょうが・・・1g
しょうゆ・・・6	卵・・・16g	カレー粉・・・1g
片栗粉・・・8g	小麦粉・・・8g	揚げ油・・・適量

《作り方》

- ①鶏肉を酒、しょうゆ、おろししょうがに漬けこむ。
- ②①にとき卵を加える。
- ③カレー粉、片栗粉、小麦粉を混ぜ合わせて②にまぶし、油で揚げる。