

★今月の給食の新メニューです★

レシピを紹介します

魚の磯辺揚げ



《材料》 1人分量

たい・・・1切れ	片栗粉・・・適量
しょうゆ・・・1g	あおのり・・・0.2g
みりん・・・0.5g	油・・・適量

《作り方》

- ①魚に、しょうゆ・みりんをまわしかけ、下味をつける。
- ②片栗粉とあおのりを混ぜ、①にまぶし、油で揚げる。