

5月19日(火)の献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・とりのから揚げ
- ・麻婆はるさめ
- ・貝柱のスープ



今日はとりのから揚げの紹介です！！

とりの唐揚げ 4人分

- ・とり肉…240 g
- ・塩（味付け用）…2 g
- ・こしょう…少々
- ・酒…4 g
- ・でんぷん…30 g
- ・油…適量（160℃～170℃）

- ① とり肉を食べやすい大きさに切る
- ② 調味料に10分つけこむ
- ③ 下味をつけたとり肉のしるけを切り、でんぷんをつけて油であげる

ポイント あげる直前に、でんぷんをつけてね♡

金楽寺では、毎回必ず残食ゼロのから揚げです！！
油を使うときには、必ずおうちの人と一緒に作業をしてくださいね。



ホームページには第1回目に紹介した、にんじんしりしり作りにチャレンジして下さった、校長先生やたくさんの先生の料理の写が見られるようになっていきます。同じ料理でも色合いや、野菜の切り方、きっと味もさまざまな仕上がりになっているとおもいます。是非みなさんも、チャレンジしてみてくださいね！！

味が濃くなってしまった人、にんじんがかたく仕上がった人、1回でおいしく仕上がった人、いろいろあると思います。2回目は工夫をかさね、自分の好きな味の料理に仕上げてください！！