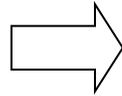


# 今日の給食

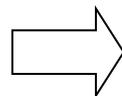
令和元年11月15日(金)



- ★ わかめごはん
- ★ 牛乳
- ★ 鶏肉の唐揚げ
- ★ ごま酢和え
- ★ みそ汁



にんにく、しょうが、しょうゆ、酒で下味をつけます。よくもみ込むのがポイント。



かたくり粉をまぶします。余分な粉は、はたいて落とし、油でカラッと揚げます。

## 今日のひとこと

「鶏肉の唐揚げ」は、毎月給食に登場する定番メニューです。みなさんの人気も高く、おまけで追加している「唐揚げのかけら」まで、毎回きれいに食べきってくれます。しょうが、にんにく、しょうゆで下味をつけ、かたくり粉をまぶし、油で揚げて作ります。今日も美味しくできました。