

今日の給食

令和2年1月20日(月)



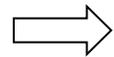
- ★ キャロットライス
- ★ 牛乳
- ★ いかのフリッター
- ★ コーンサラダ
- ★ レンフォアタン



「だま」にならないように、小麦粉はふるいます。



いかに小麦粉をまぶしてから、衣をつけます。



一切れずつ、衣をたっぷりつけて揚げます。ふんわり、さっくりと出来上がりました。

今日のひとこと

「いかのフリッター」は、天ぷらの衣(ころも)に「ベーキングパウダー」を入れ、普通の天ぷらより「ふわり」とした口当たりになるように仕上げた料理です。いかの切り身に小麦粉をまぶしてから揚げるのが、上手に揚げるコツです。さくっとした歯触りを楽しんでください。