

チャレンジしてみませんか!

給食のレシピを紹介します。

鹿児島市立松元学校給食センター

令和6年12月17日(火) 実施

<フライドチキン>



材料 5人分 作り方

A	鶏もも肉	50g×5	① 鶏肉にAの調味料をまぶしてしばらくおく。
	塩	小さじ1/6	
	こしょう	少々	② ①の鶏肉に薄力粉と片栗粉を混ぜたものをまぶし、170～180度で5分揚げる。
	パプリカパウダー	小さじ1/2	
	カレー粉	小さじ1/2	※ 色がつきやすいので、揚げる温度に注意してください。
	薄力粉	大さじ1と1/2	
	片栗粉	大さじ1と1/2	
	揚げ油	適量	

リクエストにあがるメニューのひとつです。
クリスマスにぜひ作ってみてください。

