

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7年6月20日（金） 実施

<きびなごのお茶揚げ>



材料 5人分

作り方

きびなご 200g
片栗粉 大さじ3
揚げ油 適量

① きびなごに片栗粉をまぶして170℃～180℃の油で揚げる。

② 粉茶と昆布茶を混ぜ、味をみて塩を加える。

{ 粉茶 小さじ1弱
昆布茶 小さじ1弱
塩 少々

③ 揚げたきびなごと②を和える。

※昆布茶の塩分によって、塩は調整してください。

