

令和7年10月2日(木)の給食



☆献立名

- ・ゆかりごはん
- ・とり肉の天ぷら
- ・おひたし
- ・大根のみそ汁
- ・牛乳



そぎ切りにしたとり胸肉に、塩・砂糖・うす口醤油・おろし生姜・酒・こしょうで下味をし、よく揉み込み30分から1時間ほど味をなじませます。天ぷら粉の衣をつけて、カリッと揚げます。

外はカリッと中はしっとりやわらかなとり肉の天ぷらは、子どもたちにも好評です。