

がっ さんだて
～5月の献立より～



☆ちくわの緑茶揚げ☆



【材 料】 4 人分

- ・ 焼きちくわ 4 本
- ・ 天ぷら粉 大さじ 4
- ・ 粉茶 少々
- ・ 水 適量
- ・ 油 適量

【作り方】



- ① ちくわをたて半分に切る。
(給食では、火の通りをよくするため、たて半分に切っています。)
- ② 天ぷら粉・粉茶・水を混ぜ合わせ衣を作る。
- ③ ちくわに衣をからめ、170℃の油で揚げる。