

卵除去

# アレルギー食品除去食

## ちくわの木の实揚げ

3月8日(小学校) 1日(中学校)



～メニュー～

- 牛乳
- 煮込みうどん
- **ちくわの木の实揚げ→卵除去**
- キャベツとじゃこの酢醤油和え
- 桃の缶詰

### 作り方

- ① ちくわを縦半分に分ける。
- ② 小麦粉とアーモンドプードルを混ぜ合わせておく。
- ③ ②にだまにならないように水(分量外)を加え、バター液を作り、刻みアーモンドと黒ゴマを入れる。
- ④ ③をちくわに付けて、170℃～180℃の油で色よく揚げて出来上がり。

### ちくわの木の实揚げ

材料(1人分)

焼きちくわ	1本 (30g)
小麦粉	5g
アーモンドプードル	2g
刻みアーモンド	2g
黒ごま	1g
揚げ油	適量

衣に入れたアーモンドとごまがとても香ばしく仕上がります。揚げたてをお召し上がり下さい。