

4月のおすすめメニュー(小学校 15日・中学校実施なし) ☆三

- ・牛乳
- ・たけのこご飯
- ・ちくわのお茶風味揚げ
- ・おひたし
- ・ごま味噌汁
- ・アップルゼリー

この日の献立はたけのこや粉茶を使い、春らしい献立でした。

給食では、ちくわ以外にもお茶を使用した献立があります。静岡県の特産物「お茶」を子どもたちに身近に感じてもらえると嬉しいです。



「ちくわのお茶風味揚げ」 (4人分)

【材料】

ちくわ	4本
粉茶	0.8g
溶き卵	20g
薄力粉	24g
揚げ油	適量

レシピを紹介!

(作り方)

- ① ちくわは縦2等分に切る。
- ② 薄力粉、粉茶、溶き卵でバッテリー液を作る。
- ③ ちくわをバッテリー液につけて、140～150℃の油で揚げて完成。

給食では縦2等分に切っていますが、ご家庭では好みの大きさとOKです!

