

# アレルギー食品除去食 10月11日 ちくわの磯辺揚げ (中学校)

今日のアレルギー除去食



メニュー

- ・牛乳
- ・栗ご飯
- ・ちくわの磯辺揚げ・・・卵除去
- ・ゆかり和え
- ・祐親汁
- ・安倍川豆腐団子

おかず持参対応の場合はお皿に移し替えず持参容器をお盆にのせて食べます。

## ちくわの磯辺揚げ 材料 (中学校1人分)

- 焼きちくわ・・・・・・・・・・1本
- 小麦粉・・・・・・・・・・大さじ1
- 青粉のり・・・・・・・・・・少々
- 揚げ油・・・・・・・・・・適量

## 作り方

- ① ちくわを縦半分に切ります。
- ② 小麦粉と青のりで衣をつくる。
- ③ ちくわに衣をつけ油で揚げる。

小学校は 10/29 (火) 提供予定です。  
お楽しみに☺