



きょう きゅうしょく みなとく しょうてんがい がっこうきゅうしょく
今日の給食は港区の商店街と学校給食のコラボメニューにな

います。今回は、「芝の浦」の大野さんから教えていただいた「芝の

浦特製若鶏のから揚げ」です。芝の浦のから揚げは「食べたい!」

と思っただけです。すぐに作ることが出来るのが特徴です。調味料に潜ら

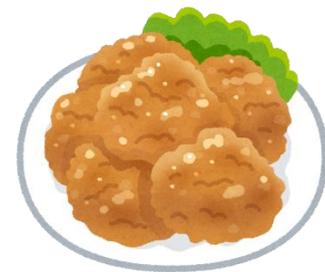
せることで、鶏肉の水分が抜けずに柔らかくなり、片栗粉を

たっぷりまぶして少しずつ揚げることでカリッとした食感になります。

調味液に卵を加えているので、冷めても柔らかくておいしいです。

揚げた後に、粒が細かい塩をかけて仕上げています。

こだわりの味を、ぜひ味わって食べてみてください!





ごはん、^{しば} 芝の浦特製若鶏のからあげ、^{はくさい} 白菜の塩昆布和え、^{しほこんぶ} 具たくさんみそ汁^{しる}