



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

こんかい しば うら おおの おし しば

なります。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

おも つく で き とくちょう ちょうみりょう くぐ
思ったら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

とりにく すいぶん ぬ やわ かたくり こ
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

すこ あ しょうかん ちょうみえき
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

たまご くわ さ やわ あ あと
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、

つぶ こま しお し あ
粒が細かい塩をかけて仕上げています。

あじ あじ た
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^{うらとくせいわかどり}浦特製若鶏のからあげ、ゆかり^あ和え、^ぐ臭たくさん^{しる}みそ汁