北中学校

からあげのしょうがあんかけ

材料（給食１人分）

	鶏もも肉（ひと口大）	６０ｇ
	しょうが（おろし）・酒	各１ｇ
	塩・こしょう	少々
	でんぷん（片栗粉）	適量
	なたね油	適量
	玉ねぎ（スライス）	１５ｇ
	にんじん（せん切り）	１０ｇ
	しいたけ（うす切り）	３ｇ
	白菜（１ｃｍ）	１５ｇ
	なたね油	０．５ｇ
Ⓐ	薄口しょうゆ	４ｇ
Ⓐ	砂糖	１ｇ
Ⓐ	みりん	１ｇ
Ⓐ	酒	０．５ｇ
Ⓐ	水	１０ｍＬ
Ⓐ	しょうが（おろし）	０．８ｇ
	水溶きでんぷん（片栗粉）	適量

作り方

①鶏肉はしょうが、酒、塩、こしょうで下味をつける。

②鶏肉の水気を切り、でんぷんをまぶし、１７０～１８０度の油で揚げる。

③しいたけは、石づきをとり、うす切りにする。白菜は１㎝幅に切る。

④フライパンに油を熱し、玉ねぎ、にんじん、白菜を炒める。

⑤④にⒶ入れて煮立たせ、しいたけを加えてさらに煮る。水溶きでんぷんでとろみをつけて、あんを作る。

⑥揚げた鶏肉に⑤のあんをかける。

※給食用に分量および作り方を一部変更しています。
※大量調理用の分量のため、ご家庭で作る際には量を調整してください。