



米子市学校給食 おすすめメニューレシピ



◎学校給食に登場する「郷土料理」や「行事食」、「旬の食べ物を使ったメニュー」や「児童生徒に人気のメニュー」などのレシピを紹介します。ぜひ、ご家庭でもお試しください。

★ちくわの新茶揚げ★

※分量については、4名分で掲載しています。

| 材 料 | 分量 (g) | 備 考 |
|----------------|--------|------------|
| 焼き竹輪 (1本約100g) | 2本 | 4個入の竹輪なら8本 |
| 小麦粉 | 12 | 大さじ1と小さじ1 |
| でん粉 | 3.2 | 小さじ1程度 |
| ベーキングパウダー | 0.6 | 小さじ1/4程度 |
| 抹茶 | 0.32 | 小さじ1/4程度 |
| 水 | 適量 | |
| 揚げ油 | 適量 | |

【作り方】

- ① 竹輪は、縦1/2に切った後、さらに横に切り、二等分にする。
- ② 水に小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、抹茶を溶いて衣を作り、竹輪につけて油で揚げる。



八十八夜にちなみ、新茶を使ったメニューです。抹茶の色がとても鮮やかで、新緑をイメージさせる一品です。

