

# 2月17日(火)給食通信

3-6年生



## 商店街 コラボメニュー

- ・ごはん
- ・芝の浦特製若鶏のからあげ
- ・おろしポン酢サラダ
- ・春菊と卵のみそ汁
- ・牛乳

今日は商店街コラボメニューです。港区芝浦・港南地区にある「芝の浦」のシェフに教えていただいたメニューです。「芝の浦」は、新鮮な刺身を中心に魚料理を提供しているお店です。学校給食では加熱調理した料理を提供していることを踏まえ、お店でも人気のからあげを紹介していただきました。鶏肉をたまごの入った調味液につけることで鶏肉の水分が抜けずにやわらかく仕上がります。また、卵の効果で冷めても柔らかいです。片栗粉をたっぷりまぶして油が肉全体に当たるよう少しずつ揚げることが、衣がカリッと仕上げるコツです。給食でお店の味を楽しんでください。