



## 貝塚市 学校給食 メニュー



### ◇さわらの竜田揚げ◇

#### 〈1人分の材料〉

さわら（1切れ）	50g
土しろうが	1g
淡口醤油	2g
濃口醤油	1g
酒	1.5g
片栗粉	7.5g
揚げ油	適量

#### 〈作り方〉

- ① 土しろうがはすりおろす。
- ② 魚は、調味料と土しろうがで下味をつけておく。
- ③ 片栗粉をまぶして揚げる。

下味の「しろうが」が魚の臭みを取ります。

