

学校の畑で収穫したたまねぎで、 「かき揚げ」を作りました！



6月20日献立：ゆかりごはん、牛乳、卵うどん、
たまねぎのかき揚げ、きゅうりの甘酢漬け

学校の畑で収穫したたまねぎを、今回は「かき揚げ」にしました。一つ一つ給食室で手作りしました。

たまねぎの甘味がよく出ている、サクッサクッとおいしく食べることができました。

今日は学校給食運営委員会も開催し、委員のみなさんにも試食していただきましたが、「おいしい!」ととても好評でした。

たまねぎのかき揚げ（4人分）

たまねぎ	200g	塩	少々
ピーマン	20g	揚げ油	適量
にんじん	20g		
しらす干し	16g		
てんぷら粉	40g		

