

## 3年生リクエスト献立を実施しました。



3月8日献立： ごはん、牛乳、チキンチキンごぼう、即席漬け、かきたま汁、お祝いデザート

今日は3年生にとって最後の給食でした。

3年生にリクエスト献立を募集して、一番人気だった「チキンチキンごぼう」です。レシピを紹介しますので、ぜひご家庭でも作ってみてください。

### 材料(4人分)

鶏モモ肉	200g
ごぼう	100g
片栗粉	適量
揚げ油	適量
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1弱
しょうゆ	大さじ1強

### 作り方

- ①鶏肉は一口大の大きさに切り、ごぼうはななめ薄切りに切る。
- ②鶏肉とごぼうに片栗粉をまぶし、それぞれ油で揚げる。
- ③調味料を合わせて鍋に入れ、煮立たせる。
- ④揚げた鶏肉とごぼうを③のたれでからめて出来上がり！

3年生のみなさん  
卒業おめでとうございませう。  
9年間食べてきた学校給食ともお別れですね。  
給食の味を忘れないでね。  
これからも「食べることを大切に、健康で活躍してください！！