



給食レシピ



[魚とチーズの包み揚げ]		[一人分の分量]	
魚の切身	25g	1 枚	
生姜汁		0.2 g	
酒		1.0 g	
しょうゆ		0.3 g	
切れてるチーズ		1 枚	
春巻きの皮		1 枚	
揚げ油		適量	

[作り方]

- ①^{しょうがしる}生姜汁、^{さけ}酒、^あしょうゆを合わせて魚に^{さかな}下味をつける。
- ②^{はるま}春巻きの皮で①と^{かわ}チーズを^{つつ}包む。
- ③^{いろ}きつね色になるまで油で^{あぶら}揚げる。



給食では赤魚を使用していますが、鮭などいろいろな魚でできます！

