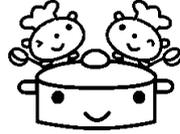


## 給食メニュー紹介



## 給食だより

12月の献立から、20日（金）に登場する、「ホキのおろしソースかけ」を紹介します。旬の大根を使ったおろしソースは簡単に作ることができ、さけ・たら・ぶりなどいろいろな魚に合うのでぜひ作ってみてくださいね☆

### 【ホキのおろしソースかけ】

材料（4人分）

- ・ホキ切身・・・4切れ
- ・片栗粉・・・大さじ1
- ・サラダ油・・・適量
- ・うすくちしょうゆ・・・小さじ2
- ・みりん・・・大さじ1
- ・砂糖・・・小さじ1
- ・大根・・・40g

A

おろしソースにねぎや大葉を載せると彩りもよくなりよりおいしくいただけます♪

### ☆ 作り方 ☆

- ①ホキに片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。
- ②大根をおろし、Aを加熱したら一緒に混ぜ合わせる。
- ③お皿にホキを並べ上から②をかける。

