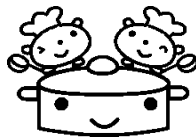


給食メニュー紹介



給食だより

6月の献立から、12日（金）に登場する「ガーリックチキン」を紹介します。オリーブオイルとバジルで簡単にバジルペーストを作ることができます。ごはんもすすむ一品です！ぜひ作ってみてください。

【 ガーリックチキン 】

材料（小学生 4人分）

- | | |
|----------|-----------|
| ・鶏肉モモ | ・・・250g |
| ・にんにく | ・・・小さじ1/2 |
| ・オリーブオイル | ・・・大さじ1 |
| ・バジル（粉） | ・・・小さじ2 |
| ・酒 | ・・・小さじ2 |
| ・塩 | ・・・少々 |
| ・コショウ | ・・・少々 |

バジルとガーリックの香りでおいしく食べられますよ



☆作り方☆

- ①鶏肉は食べやすい大きさに切り分ける。
- ②にんにくはすりおろす。
- ③②にオリーブオイル、バジル、酒、塩コショウを合わせる。
- ④③に鶏肉を漬け込む。
- ⑤フライパンを熱し、焼く。