

給食レシピ紹介



5月の献立から、2日(火)に登場する「ちくわのお茶揚げ」を紹介します。
立春から数えて88日目を『八十八夜』といい、今年の八十八夜は5月2日です。この頃は春と夏の変わり目で、気候が暖かく茶摘みのシーズンです。ぜひ、新茶で作ってみてください。

【ちくわのお茶揚げ】

材料(4人分)

- | | |
|----------|------------------|
| ・ちくわ | ・・・4本 |
| ・小麦粉 | ・・・24g(大さじ2・2/3) |
| A・煎茶パウダー | ・・・1.2g(小さじ1/2) |
| ・水 | ・・・28g(大さじ2弱) |
| ・揚げ油 | ・・・適量 |



煎茶パウダーがない場合は、抹茶でもおいしくできますよ♪

☆ 作り方 ☆

- ①Aを合わせて衣を作っておく。
- ②油を180℃に熱し、ちくわにAの衣をつけて揚げる。

