

献立名 **ひろしまじゃけえ！ねぎちり揚げ** (広島特産のちりめんじゃことねぎ, とうもろこしのかき揚げ)

<ひろしま給食メニューの認定基準> **ちりめんじゃことねぎを使う。**

材料	分量4人分	切り方等	作り方
ねぎ	200g	5ミリ小口切り	① 衣の材料を混ぜ合わせる。 ② ねぎ, ちりめんじゃこ, とうもろこしと①の衣を合わせる。 ③ スプーンですくって, 180℃の油で, きつね色になるまで揚げる。
ちりめんじゃこ	50g		
とうもろこし缶詰	100g		
<b>【衣】</b>			
天ぷら粉	100g		
卵	1個		
水	100g		
砂糖	小さじ2		
塩	小さじ1		
揚げ油	適量		

