《特別賞》　平成 26 年度「ひろしま給食」メニュー　　**【考案者：府中市立府中小学校６年生】**

献立名　**ユーリンチー風ねぎレモンソースがけ**　（とりの唐揚げをねぎとレモンを使ったさっぱりソースで）

＜ひろしま給食メニューの認定基準＞　ソースに，ねぎとレモンを使う。

材料	分量４人分	切り方等	作り方
とり胸肉	２枚	そぎ切り	①　とり肉に塩麹をぬる。 ②　片栗粉を①の肉に，薄くまぶす。 ③　油で，きつね色になるまで揚げる。 ④　ソースを作る。 ⑤　③のとり肉に，④のソースをかける。
塩麹	少々		
片栗粉	適量		
揚げ油	適量		
【ソース】			
ねぎ	１束	小口切り	
しょうが	１かけ	みじん切り	
レモン汁	２個		
だししょうゆ	大さじ４		
ごま	適量		