

1月14日、給食に「鶏肉の唐揚げ」を提供しました。

高野鶏肉店さんから納品して頂いた鶏もも肉を使っています。給食室での調理作業の様子をお届けします。



鶏肉の唐揚げ



鶏もも肉に醤油・酒
生姜で下味をつけます。



下味をつけた鶏もも肉に
片栗粉をまぶします。



175度の油でじっくり
揚げます。



美味しく揚げ上がりました。