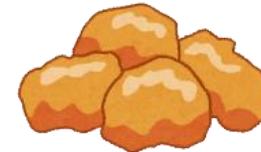


1月14日、給食に「鶏肉の唐揚げ」を提供しました。

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  
生姜で下味をつきます。

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。

美味しく揚げ上りました。