

いつも給食をおいしく食べていただきまして、ありがとうございます。
お問い合わせいただきました給食レシピです。ご活用ください。

【大豆の青のり揚げ】

〈材料・分量・切り方〉

食品名	分量（1人分）	備考
煎り大豆	10g	
揚げ油	適量	
片栗粉	適量	
塩	適量	
青のり粉	適量	

〈作り方〉

- 1.大豆は、軽く水をくぐらした後に水を切っておく。
（衣となる片栗粉が付きやすくするため。）
- 2.1に片栗粉をまぶす。
- 3.油で焦げないように軽く揚げる。
- 4.青のり粉と塩で味をつける。

