

6月5日（水）に以上児参観・懇談会が行われました。

給食メニュー：鶏肉のバーベキューソース

トマトサラダ

かき玉汁

バナナ

親子一緒に食べてもらいました～♪

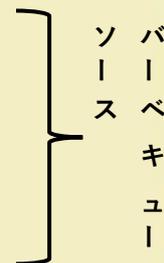
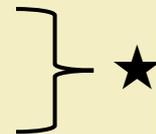


鶏のバーベキューソース



材料（1人分）

- ・鶏もも皮無：40g
- ・塩こしょう：適量
- ・料理酒：適量
- ・片栗粉：3g
- ・揚げ油：適量
- しょうゆ：3g
- 酢：1g
- 砂糖：1g
- 長ねぎ：5g
- りんご：5g



（皮ごとすりおろす）

作り方

- ① ボウルに★を入れ、下味をつけておく。
- ② ①に片栗粉をつけて、油で揚げる。
- ③ 鍋に『バーベキューソース』の材料を入れ、弱火で少し煮込みます。
- ④ ③に②のから揚げを入れて、バーベキューソースとからませたら出来上がりです。



保護者用にレシピを作成!!

ほしい方にレシピを持って行ってもらいました(^-^)