

# 学校給食レシピ紹介



## 豚肉のから揚げ甘酢味

### 材 料 1人分

豚赤身 2×2×1.5	55 g	}	A
食塩	0.2 g		
こしょう	少々		
清酒	1 g		
根しょうが	0.8 g (みじん切)		
でん粉	7 g	}	B
揚げ油	適量		
上白糖	3 g		
穀物酢	2 g		
こいくちしょうゆ	3 g		
水	適量		

### つくりかた

1. Aの調味料を合わせて、豚肉に下味をつけます。
2. Bの調味料を煮立たせタレを作ります。(味が濃い時は水を加えてください。)
3. 豚肉にでん粉をつけて、油で揚げます。
4. 揚げた豚肉に、タレをからめて仕上げます。

### Point

- 大量調理の量です。家庭では調味料や量の調整をしてください。
- 給食では角切りにした豚肉を使用しています。
- しっかりとした味付けですので、ごはんに合うおかずです。