

★^{にく}と^やい肉のカレー焼き

◆^{ざいりょう}材料（4 ^{ぶん}人分）

- ・^{にく}とり肉 : 50 g × 4^{まい}枚
- ・しょうゆ : 小^こさじ 2・1/2
- ・みりん : 大^{おお}さじ 1/2
- ・^こカレー粉 : 少^{しょうしょう}々



◆^{きゅうしよく}給食の^{こんだてれい}献立例

ごはん ^{ぎゅうにゅう}牛乳
とり肉^{にく}のカレー^や焼き
ポテトサラダ
コンソメスープ

◆^{つく}作^{かた}り方

- ①^{ちようみりよう}とり肉を調味料に^つ漬^こけ込む。
- ②オーブンやフライパンで^やしっかり焼く。※^こ焦^{ちゅうい}げやすいので注意！

* ^{ぶんりよう}この分量は^{たいりようちようり}大量調理の^{ばあい}場合のものです。
^{かてい}ご家庭では^{ちようせい}調整を^{ねが}お願いします。

高島市内学校給食センター