★とり肉の甘酢あんかけ

◆材料（4 人分）

・とり肉　：260ｇ
・片栗粉　：大さじ 2
・揚げ油　：適量
・酢　：小さじ 2
・砂糖　：大さじ 1
・食塩　：少々
・こいくちしょうゆ　：小さじ 2
・片栗粉　：小さじ 1/2

◆給食の献立例

赤飯
牛乳
とり肉の甘酢あんかけ
ひじき入りおひたし
沢煮わん
卒業お祝いデザート

◆作り方

①とり肉は食べやすい大きさに切り、片栗粉をつけて、油で揚げる。
②A の調味料を加熱して、甘酢あんを作る。
③揚げたとり肉に、甘酢あんをからめる。または上からかける。

＊この分量は大量調理の場合のものです。
ご家庭では調整をお願いします。

高島市内学校給食センター