

給食レシピ紹介

ちくわのカレー揚げ

～9月13日の献立から～

材料

ちくわ	1袋（4本分）
小麦粉	小さじ2
●天ぷら粉	大さじ2弱
●カレー粉	少々
●砂糖	少々
●食塩	少々
水	大さじ2強
揚げ油	適量



作り方

- ①ちくわを食べやすい大きさに切り、小麦粉をまぶす。
- ②分量の水に●を加えて混ぜ合わせ、衣を作る。（衣がかたければ水を少しずつたしてください。）
- ③ちくわに衣をつけ、170～180℃の油で揚げる。

※カレー粉だけでなく、青のりやごま、ゆかり等もおすすめです！