

ごぼうのから揚げ

GOSEN'S UNMEE KYUSHOKU



【材料（約4人分）】

- ・ごぼう（半月斜め切り） <250g>
- ・でん粉 <適量>
- ・揚げ油 <適量>

- A
- ・砂糖 <小さじ1>
 - ・みりん <小さじ2>
 - ・しょうゆ <小さじ2>

【作り方】

- ① 切ったごぼうに、でん粉をまぶす。
- ② ①を油で揚げる。
- ③ Aを加熱し、タレを作る。
- ④ ②に③をからめてできあがり。

お好みで、最後にいりごまを加えてもおいしいです。
ごまの風味と香ばしさがプラスされ、おいしさアップ!



給食&朝ごはんレシピを掲載中!ぜひ右のQRコードをご活用ください✿



五泉のうんめえ給食

にこサポ

五泉市こども課
LINE@