

～＊～えびじゃこの唐揚げ～＊～

<材料 4人分>

えびじゃこ……100g

酒……………小さじ1

から揚げの素……小さじ1

片栗粉……………大さじ1

揚げ油……………適量



<作り方>

- ①えびじゃこは殻付きのまま、洗浄する。(頭も食べられますが、給食はのけています。)
- ②酒をふっておく。
- ③揚げる直前に、から揚げの素をまぶす。
- ④片栗粉をつけて、170℃の油で揚げる。

※えびじゃこは6月～9月が旬の食材で、瀬戸内海で獲れる小エビです。魚屋さんによると、今年は品薄で品物が揃いにくかったようですが、神郷小学校のために、準備してくださいました。ありがとうございました。

カラッとおいしく揚がりました。子どもたちも、よく食べてくれました。