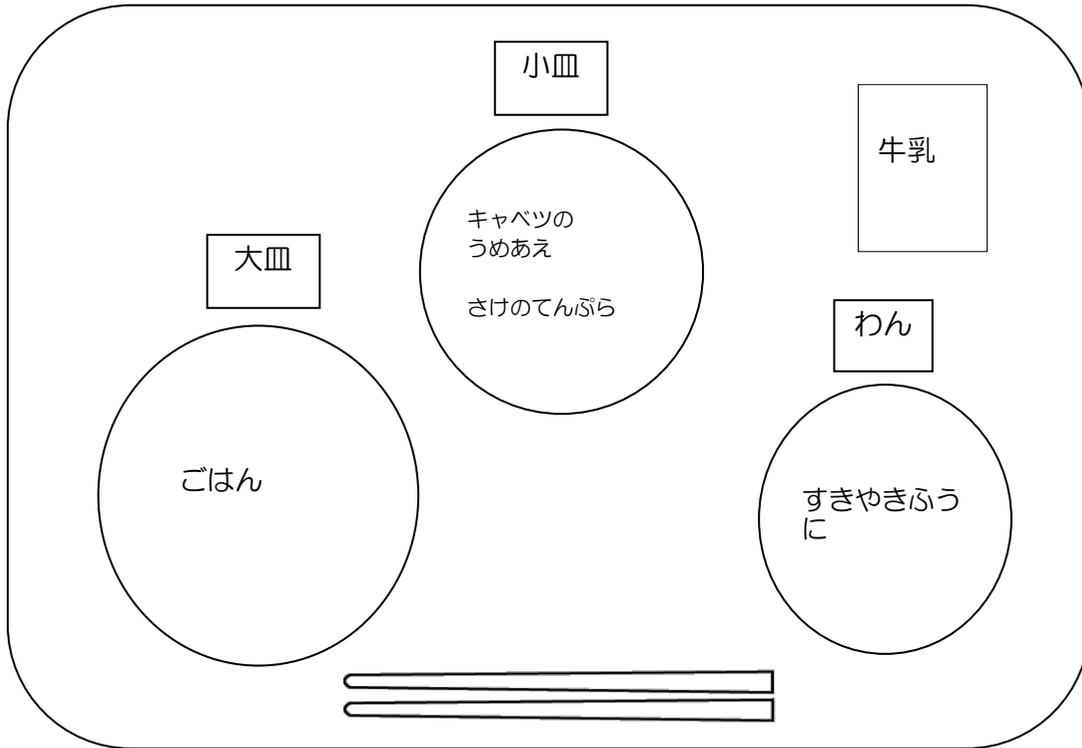


令和6年10月22日（火）

きゅうしょく
給食ひとくちメモ

【今日のもりつけ】



【今日のこんだて】

ごはん・牛乳・鮭の天ぷら・キャベツの梅和え・すき焼き風煮

今日は「鮭の天ぷら」をつくりました。

天ぷらは食材にてんぷら粉と水を混ぜた衣をつけるのが

一般的ですが、水の代わりに炭酸水を使っています。

炭酸が油の中ではじける効果で水よりもふわっと揚がります。

ふわっと揚げるには衣を氷水でよく冷やすのも効果的です。

おうちで天ぷらをつくる時はおうちの人に

教えてあげてみてくださいね。