

5月12日（木）

「今日の給食」

今日の給食は

鶏肉とごぼうのごはん

いかのかりんと揚げ

みそ汁

牛乳 　　　　　　です。



今日はいかを使った「かりんと揚げ」です。

出来上がりの形がお菓子のかりんとうに似ていることから、この名前になりました。

細長いいかに下味を付けた後、片栗粉をまぶして油で揚げます。いかには鹿の子状に切り込みが入っているので、揚げても固くなりやすく、おいしく食べることができます。