

作ってみてね！

# のとのめぐみの給食レシピ

(鳳珠郡学校教育研究会学校給食部会)



Recipe

No. 02

## するめいかのかりん揚げ



Point

ほのかなカレー風味が食欲をそそり、  
子どもたちに大人気のメニューです

材 料 4人分

するめいか（短冊切り）	240g
こいくち醤油	小さじ1と1/2
酒	小さじ1と1/2
カレー粉	小さじ1/5
片栗粉	60g
カレー粉	小さじ1/5
揚げ油	適量

作り方

- 1 するめいかに醤油、酒、カレー粉で下味をつける。
- 2 片栗粉とカレー粉を合わせて、衣をつくる。
- 3 下味をつけたするめいかに衣をつけ、油で揚げる。