

～鶏肉のレモンじょうゆかけ～

【材料（4人分）】

• 若鶏もも肉(皮なし)	250g	
• 片栗粉	大さじ3	
• 揚げ油	適量	
A {	• 三温糖	大さじ1
	• 淡口しょうゆ	大さじ1
	• 白ワイン	小さじ1
	• 水	大さじ1
• レモン汁	大さじ1/2	



【作り方】

- ① 鍋に A を入れて加熱し、三温糖が溶けたらレモン汁を加える。
- ② 若鶏もも肉を一口大に切り、片栗粉をつける。
- ③ ②を油で揚げる。
- ④ 最後に①のタレを③に絡めて出来上がり！

※タレは給食の倍量に変更しています。