

おいしい学校給食 ～人気メニューのご紹介～

山賊焼き（長野県の郷土料理）

材料（4人分）

A	鶏肉	80gを4枚
	おろしにんにく	小さじ1
	おろししょうが	小さじ1
	しょうゆ	小さじ2
	酒	大さじ1
	白いりごま	小さじ2
片栗粉	適量	
揚げ油	適量	

作り方

1. ボウルにAを合わせてつける。
2. 片栗粉をまぶし油で揚げる。

鶏肉はモモでもムネでも構いません。

