

# かつおのかいんと揚げあ

9月4日(金) 三陸産の「かつお」を使って、「かつおのかいんと揚げ」を作りました。  
ミネラルたっぷりの「黒砂糖」と大崎市産大豆使用の「しょうゆ」などでタレを作り、味付け  
しました。岩出山学校給食センターの人気メニューの一つです。



## 【 作り方 】



① 黒砂糖としょうゆ、みりん、料理酒を  
釜で煮つめてタレを作ります。



② かつおに、かたくり粉をつけます。



③ 180度の油で揚げます。



④ 揚げたかつおにタレをつけます。



⑤ クラスごとに数えます。



⑥ できあがり！