



主菜



\*白山を食べる給食レシピ\*

# ケンザッキーチキン

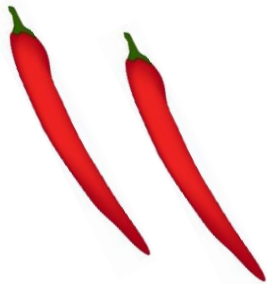


## ざいりょう (4人分)

とりにく ・鶏もも肉50g	きれ 4切	こめこ ・米粉	5g
ちょうみりょう <調味料>		かたくりこ ・片栗粉	15g
しょうが	1かけ	あぶら ・揚げ油	てきりょう 適量
しょうゆ	おお 大さじ1		
さけ ・酒	こ 小さじ1		
けんざき ・剣崎なんば粉	しょうしょう 少々		
・パプリカパウダー	しょうしょう 少々		

## つくかた <作り方>

- ① しょうがは、すりおろす。
- ② ちょうみりょうを混ぜ合わせた中にとりにくを漬け込む。
- ③ とりにくにこめこかたくりこを混ぜたものをまぶして、180度の油で中までしっかり揚げる。



地場産物紹介



けんざき  
剣崎なんばは、ろうでコーティングされているようなツヤのあるあかいろ  
ながほそなが  
は長細く長いものでは15cmにもなります。からみせいぶん  
辛味成分のカプサイシンが非常に多  
く含まれており、げきからあとあじ  
激辛ですが後味がほのかに甘く残り、あまのこ  
コクがあるのが特徴で  
す。いつものからあ  
唐揚げがけんざき  
剣崎なんばを加えることで、あじたの  
スパイシーな味を楽しめます。