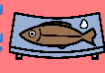
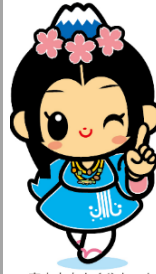




主菜



照り焼きチキン



©富士宮市さくやちゃん

子どもたちに人気の照り焼きチキンです。パンにはさんでもおいしく食べられます。

材料(4人分)

小学校3・4年生の量です

・鶏もも肉	4切れ
(A)	
・砂糖	大さじ1・1/2
・しょうゆ	大さじ1・1/2
・みりん	大さじ1・1/2
・酒	小さじ2

作り方

- ①Aの調味料を合わせておいたものに、鶏肉を20分程度漬け込む。
- ②下味をつけた鶏肉をフライパンやオーブンでおいしそうな焦げ目がつくように焼く。

※実際の学校給食レシピをご家庭で作りやすいように内容を一部アレンジしています。

献立例



- ・牛乳
- ・パン
- ・照り焼きチキン
- ・コーンポテト
- ・オニオンスープ

