

# 横浜市立丸山台小学校の給食



献立名    はいがごはん    牛乳    いわしのかば焼き    みそ汁



給食室の様子

いわしのかば焼き		
材料名	切り方	1人分(g)
いわし		40(2枚)
でんぷん		2
米粉		1
揚げ油 (米油)		
しょうが		0.5
しょうゆ		3.5
砂糖		2.6
みりん		0.85
でんぷん		0.2
水		8

## 作り方

(給食室で実際に行っている作り方を紹介しています)



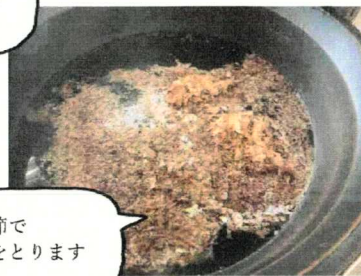
- 1 しょうがをすり、汁にする。
- 2 たれを作る。
- 3 いわしにでんぷん・米粉をまぶし、油の温度160~170°Cで揚げる。
- 4 いわしが熱いうちにたれをからめる。



みそ汁に入る、油揚げや野菜を切ります



削り節でだしをとります



みそ汁を作ります



回転釜に油を入れます

いわしに、でんぷん・米粉をまぶします



中心まで温度が上がっているか確認します

いわしにたれをかけます

