

東光小6年生が考えた

甘酢でおいしいとりから揚げ

3月13日(火)

かわ
ジャガイモ40kgの皮を
き
むいて切ります。



したあじ とりにく
下味をつけた鶏肉の
かたくりこ あ
片栗粉をつけて揚げ
ます。



クラスごとに
はかります。



パセリのみ
ぎ
じん切り!



あまず
甘酢をかけて
できあ
出来上がり!



く
具だくさんスープ
できあがり!



ごはん

あ あまず
から揚げの甘酢あんかけ
く
具だくさんスープ
ぎゅうにゅう