

榊野農園さんのゆず商品をつかった

学校給食レシピ



*ご家庭で作りやすい分量、作り方にアレンジしています



ゆずティ

ゆず塩

ゆず蜜

鶏肉のゆずマーマレード煮

【材料 4人分】

・鶏肉	300g	(たれ)	
・塩コショウ	少々	・濃口しょうゆ	大さじ1
・片栗粉	適量	・みりん	大さじ1
・サラダ油	大さじ3	・ゆずティ	大さじ1

【作り方】

- 下ごしらえをする。
鶏肉を一口大に切り、塩コショウで軽く下味をつける。
- フライパンで焼く。
フライパンにサラダ油大さじ3しいて中火に熱し
①の鶏肉を焼く。火が通ったら余分な油をキッチンペーパーでふき取る。
- たれをからめる。
たれの調味料を回しかけ、全体にからめる。

ゆず香る照り焼きチキン風の一品。
お砂糖を使用しなくてもおいしく作ることができます。



ゆず塩からあげ

【材料 4人分】

・鶏肉	300g	・片栗粉	適量
(A)塩コショウ	少々	・揚げ油	適量
(A)にんにく	5g	・ゆず塩	適量
(A)しょうが	5g		
(A)薄口しょうゆ	大さじ1		
(A)酒	大さじ1		
(A)砂糖	小さじ1		

【作り方】

- 下味をつける
鶏肉を一口大に切り、調味料(A)で下味をつける。
- 油で揚げる。
170℃の油で5~6分揚げる。
- ゆず塩をふる。
冷めないうちにゆず塩をふる。

仕上げにひとふり！
下味控えめでもゆず塩でおいしくなること間違いなし。



薄切りごぼうに片栗粉をまぶし、油で揚げてゆず塩をふるだけ！
「ゆず塩ごぼうチップス」もおススメです



ゆずゼリー

【材料 4人分】

・ゆず蜜	70g
・水	230ml
・ゼラチン	5g
・水(ゼラチン用)	大さじ1

【作り方】

- ゼラチンをふやかす。
小皿にゼラチン用の水を入れ、ゼラチンを振り入れる。
- ゼリーの素をつくる。
鍋に水とゆず蜜を入れ、火にかける。
軽く沸騰したら火を止めて、①のゼラチンを入れて溶かす。
- 冷やす。
容器に入れて、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

さわやかな香りとつるんとしたのどごし。
夏にぴったりなデザート。

