

# 給食のレシピ紹介コーナー

今月は、4月の給食で人気のあった「豚肉のかりん揚げ」のレシピです。  
作り方を教えてほしいというリクエストがあったので、ここで紹介します。

## 豚肉のかりん揚げ



材料	1人分 (g)	5人分 (g)
豚肉 (もも)	50	250
しょうが	1	一かけ
薄口しょうゆ	2.8	大さじ1弱
片栗粉	7	大さじ1
揚げ油		
*砂糖	4	大さじ2
*濃口しょうゆ	3	大さじ1
*水	0.9	小さじ1
いりごま	0.5	小さじ1

### 【 作り方 】

- ① 豚肉は、1×1cm角の長さ4cmくらいの大きさに切る。(とんかつ用の肉を使うと切りやすいかもしれませんね。)
- ② ①の豚肉に、すりおろしたしょうがと、薄口しょうゆをもみこんで、下味をつける。
- ③ ②に片栗粉をまぶして、180℃の油でカリッと揚げる。
- ④ \*の調味料をフライパンに入れ、トロっとするまで煮詰める。
- ⑤ 揚げた豚肉をからめて、いりごまをふる。

カリッと揚げた豚肉に  
甘辛いタレがとってもあっています。  
ごまもポイントです！

