

食で笑顔に！

# あさごニコッとキッチン



## 「朝来市給食献立紹介～小・中学校編～」

レシピ提供：朝来市学校給食センター

朝来市の小・中学校の子どもたちが食べている給食の献立です！

### 但馬鶏の岩津ねぎソース

材料	分量（4人分）	作り方
鶏肉	160g	<p>① 鶏肉はひと口大に切り、Aで下味をつける。 ② ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる。 ③ 岩津ねぎは小口切りにし、鍋に入れBを加えて加熱する。 ④ 揚げた鶏肉に③のソースをかける。</p> <p>※調味料は加減してください。</p> <p>おいしい但馬鶏を、朝来市の特産品である岩津ねぎを使った特製ソースでさらにおいしく仕上げ、但馬や朝来市の味がふんだんに味わえる献立となっています。</p>
A { 料理酒	小さじ1	
塩	少々	
片栗粉	大さじ2	
揚げ油	適量	
岩津ねぎ	20g	
B { 薄口しょうゆ	小さじ2	
みりん	小さじ1/2	
穀物酢	小さじ2	
砂糖	大さじ1	
ごま油	少々	



給食センターでは、給食に地元の食材を取り入れ、子どもたちが地元の食材に触れ合ったり、味わえるよう、地産地消の取り組みに努めています。

