

## 大人懐かし編

(回答数：521人)



揚げ若鶏のレモン煮

180票

2 ソフトめん

130票

3 カレーライス

42票

4 ぜんざい

29票

4 焼きそば

29票



焼きそばの

ちょっぴり豆知識

焼きそばは材料が多く、作るのに多くの手間がかかっていました。ですが、人気があったため、旧センターから新センターへ移行する際に調理方法を変更し、名前も「おかず焼きそば」として残っています。



今日も元気にいただきます！



揚げ若鶏のレモン煮 2冠達成！

# 好きな給食ランキング

## 子ども編

(回答数：187人)



揚げ若鶏のレモン煮

102票

2 カレーライス

32票



蒲郡産卵使用

3 かきたま汁

9票



茎わかめを使用

4 海藻サラダ

8票

5 ソフトめん

6票

カレーの



ちょっぴり豆知識

給食のカレーと言えば、ポークカレーですが、最近では蒲郡出身の料理人で「予約の取れないお店」で知られるレストランオギノの荻野伸也さんが監修した「オギノカレー」も登場しました。

「カレーライス」と答えた子の中には「オギノカレー」と書いた子も！



## 揚げ若鶏のレモン煮を おうちで作ろう！

給食の味を家庭で再現してみませんか？親子で作ってみても楽しいです！

- ① 鶏肉を食べやすい大きさに切り、★で下味をつける
- ② ①に片栗粉をまぶして180度に温めた油で約5分揚げる
- ③ 別の鍋に☆を入れ煮立たせたのち揚げたての鶏肉と煮絡める

材料(4人分)

- ・鶏もも肉…………… 240グラム
- ・酒…………… 大さじ1弱★
- ・塩…………… 小さじ3分の1★
- ・片栗粉…………… 2分の1カップ弱
- ・揚げ油…………… 適量
- ・三温糖(砂糖) …… 大さじ3強☆
- ・こいくちしょうゆ… 大さじ1強☆
- ・レモン果汁…………… 2.5グラム☆

果肉も入れると風味が良くなる！