

安中市立磯部小学校栄養士が、 給食メニュー『クリスピーいそせんチキン』 を考案しました

問い合わせ
総務課学校給食係
TEL027-382-1111(内線2224)

磯部せんべいを使った給食が登場します

銘菓「磯部せんべい」を衣に使用した『クリスピーいそせんチキン』をご紹介します。



焼きたてのせんべいはアツアツでふにやふにや。冷めるとパリッとかたくなります。



割れた磯部せんべいを使用



細かく砕く



衣にして揚げます



出来上がり



『クリスピーいそせんチキン』給食提供について



予定日 2月21日(水)

場 所 磯部小学校

献立名

ツイストパン 牛乳
クリスピーいそせんチキン
梅の香りサラダ
ABCマカロニスープ



◎2月22日の温泉マークの日に
あやかって給食提供。

◎給食提供時に

『いそせんくん』が登場します!!

広報あんなか 2月1日号掲載

安中市の学校給食を紹介します！

給食レシビ



【栄養成分(1人分)】

エネルギー 180kcal
 たんぱく質 8.2g
 食塩 0.6g

クリスピーいそせんチキン

安中市学校栄養士会



2月22日は
温泉マークの日!



安中を代表する銘菓『磯部せんべい』を衣に使用したクリスピーチキンです。磯部せんべいの甘さと、ザクザクとした食感がやみつきになること間違いなしです！

【材料】	【4人分】
鶏もも肉	160g
おろししょうが	1かけ分
しょうゆ	大さじ1
塩こしょう	少々
磯部せんべい	40g
パン粉	1/2カップ
小麦粉	大さじ2
油	適量

【作り方】

- ① 鶏肉に、しょうが、しょうゆ、塩こしょうで下味をつける。
- ② 磯部せんべいを細かく砕き、パン粉と混ぜる。
- ③ 小麦粉を少量の水で溶き、バター液をつくる。
- ④ 鶏肉を③にくぐらせ、②をつけて揚げる。