

食堂担当者様各位

令和5年8月

みぞれチキン

調味料を本社であわせて送ります

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
鶏肉	140g	片栗粉	15g
乱切りれんこん	25g	水	100g
人参	25g	きざみねぎ	5g
なす	25g		
大根おろし	50g		
みぞれチキンたれ	30g		

<下準備>

大根おろしは水気を軽く絞っておく
にんじんは下茹でする

<作り方>

- ① 鶏もも肉は片栗粉をつけて揚げる
- ② れんこん、なすは素揚げする
- ③ 鍋に①②と大根おろし、下茹でしたにんじん、みぞれチキンたれ、水を入れて煮る
- ④ お皿に盛りつけたら、きざみネギをかける
- ⑤

