魚のレモンソース

材料(3~4人分)		
	1	
魚(白身)	200 g	一口大に切る
酒	大さじ 1	
でんぷん	大さじ 2	衣
揚げ油	適量	
砂糖	大さじ 2	レモンソース
レモン果汁	大さじ 2	
しょうゆ	小さじ 2	
みりん	小さじ 1	
でんぷん	少々	※とろみ用の水溶きでんぷん

調理方法

- ① 魚には酒をふっておく。
- ①の魚にでんぷんをうすくつけて、油でからりと揚げる。
- ② ①の魚にでんぷんをうすくつけて、油でからりと揚いる。 鍋にレモンソースの調味料を入れてわかし、水溶き でんぷんでとろみをつける。
- ④ ②で揚げた魚にソースをかけてできあがり。



※給食の量は4年生1食分の量を基準にしています。お好みによって増やす等の調整をお願いします。