

# 給食メニューを

# 作ってみよう！

## 焼き鳥

### 材料（1人分）

皮なし鶏もも肉	55g
塩	0.05g
酒	1g
たまねぎ	4g
りんごピューレ	5g
砂糖	2g
濃口醤油	2g
みりん	1g
でん粉（同量水溶き）	0.3g
水	6g

### 作り方

- ① たまねぎは細いちょう切りにする。
- ② 調味料・たまねぎを火にかけ、水溶きでん粉でとじて、たれを作る。
- ③ 鶏肉（10～15gカット）に塩・酒で下味をつけて焼く。
- ④ たれをかける。

