

## 今月のレシピ ~料理にチャレンジ!~

ちゃ

★こあゆのお茶あげ★7月1日びわこの日給食で出ます。

材料（給食4人分のめやす分量です）

こあゆ	150g
塩	少々
でんぷん(片栗粉)	15g
揚げ油	適量
茶葉	適量(0.8g)
塩	少々

琵琶湖でとれた「こあゆ」を使用しています。  
茶葉は甲賀市産です！



こあゆ（小鮎）は琵琶湖の特産品です。  
地域の食文化にふれてみてくださいね。

### 作り方

- ① 茶葉を包丁で細かく刻み、塩を混ぜておく。
- ② こあゆを水洗いし、キッチンペーパーで水気をとる。
- ③ ビニール袋に②とでんぷんを入れ、こあゆにまんべんなくでんぷんをまぶす。
- ④ ③を180℃でカラリと揚げる。
- ⑤ ①のお茶塩を④のこあゆにまぶして出来上がり。