



8月30日(水) ごはん 牛乳 とり肉のかしわ天 ひじきサラダ はるさめスープ

かしわ天とは、とり肉に衣をつけて揚げた天ぷらのことで、香川県の名物料理です。

一般的に天ぷらは下味をつけずに衣をつけて揚げるのですが、かしわ天は、しょうゆ、または塩、薬味などを使ったタレに漬け込んでから衣をつけるのが特徴です。また、水でいた卵を衣に使うので揚げたときに白い衣になるのもポイントです。