



## 学校給食レシピ



### ちくわの緑茶揚げ

万博献立 8 回目のテーマは「いのちを響き合わせる」です。善通寺市出身の空海は、中国から多くの物や文化を持ち帰り、多様な文化が響きあい、変わりながら現在の日本文化ができています。今回は、空海が持ち帰ったもののひとつ、お茶を使った 1 品です。

#### 材料（4 人分）

|   |        |         |
|---|--------|---------|
|   | ・ちくわ   | 4 本     |
| A | ・茶葉    | 小さじ 1/2 |
|   | ・てんぷら粉 | 40 g    |
|   | ・水     | 適量      |
|   | ・揚げ油   | 適量      |

#### 作り方

- ① ちくわを縦半分に切る。
- ② A をすべて混ぜて、①をつける。
- ③ ②を 180℃の油で揚げる。

※茶葉が大きい場合は、砕く。