



主菜



チキンの香草焼き



バジルの風味がほんのり効いたチキンです。献立に合わせてむね肉を使うこともあります。

©富士宮市さくやちゃん

材料(4人分)

小学校3・4年生の量です

・鶏もも肉切り身 200g(4切れ)

(A)

- ・白ワイン 小さじ1
- ・塩 小さじ1/3
- ・黒こしょう 少々
- ・おろしにんにく 小さじ1/5
- ・バジル 小さじ1/3
- ・オリーブオイル 小さじ1

作り方

- ①(A)の調味料を合わせ、鶏肉を漬け込む。(30分ほど)
- ②余熱したオーブンで200℃で16分焼く。

※実際の学校給食レシピをご家庭で作りやすいように内容を一部アレンジしています。

献立例



- ・牛乳
- ・パン
- ・チキンの香草焼き
- ・ウィンナーと野菜の「チャップ」炒め
- ・野菜スープ



富士宮市立学校給食センター