

# ♪ かんたん・おすすめレシピ ♪

## チキンチキンごぼう

### 材料

とりもも肉	300 g	ごぼう	350 g		
酒	少々	A	酒	7.5 g	(大さじ 1/2)
塩コショウ	少々		みりん	7.5 g	(大さじ 1/2)
片栗粉			砂糖	15 g	(大さじ 1 と 1/2)
揚げ油			しょうゆ	17.5 g	(大さじ 1 強)

### 作り方

- 1、 鶏肉は一口大に切り、酒、塩コショウで下味をつけて、片栗粉をつけて揚げる。
- 2、 ごぼうは、洗って皮をとり、薄めの斜め切りにして、素揚げにする。
- 3、 Aの調味料を煮たて、1と2を入れて混ぜ合わせる。  
たれをからめて、完成。

☆30年ぐらい前に山口市大歳小学校で誕生したチキンチキンごぼう。今では山口県民みんなに愛されるソールフードです。もちろん、さやま保育園の子どもたちも大好き♡ですよ。