

区分

【肉】

# 鶏の竜田揚げ

提供：京都府立こども発達支援センター

普通食



コード3



## 材 料 (こども6人分)

普通食



鶏モモ肉皮なし・・・270g  
 しょうが絞り汁・・・小さじ1  
 こいくちしょうゆ・・・大さじ1  
 料理酒・・・小さじ1

片栗粉・・・・・・・・・・適宜  
 揚げ油・・・・・・・・・・適宜  
 添え フライドポテト・適宜

## 作り方



普通食

- ①皮をとった鶏肉を2～3cm角に切る。しょうが汁、こいくちしょうゆ、料理酒をかけ、もみこんで30分おく。
- ②1の鶏肉に片栗粉をまぶす。
- ③油を170～180℃に熱し、鶏肉を揚げる。

学会分類コード3

## 材 料 (こども1人分)

コード3

鶏の竜田揚げ・・・1人分(40g)  
 和風だしのとろみあん・・・大さじ1

- ① 鶏の竜田揚げ一人分(40g)を容器に入れ、ハンドブレンダーで細かくする。



- ② 肉が細かくなったら、和風だしのとろみあんを大さじ1入れ、さらにかくはんする。(とろみあんの量は固さにあわせて調整する)



- ③ 肉がディップ状になるまで、かくはんする。



- ④ ラップで包んで成形し、お皿に盛りつける。



○●留意点・工夫など●○

- ・和風だしのとろみあん；和風のだし汁200ml にとろみ剤（つるりんこクイックリー）小さじ4（6g）を混ぜます。（味付けはなくても良い。）
- ・ハンドブレンダーのカッターの刃の間に、肉がはさまるので、何度かスプーンでとり、かくはんをします。
- ・**まとまりマッシュ（こどもの舌でしっかり押すとつぶせる固さ）**に仕上がります。

\* 下線部：発達期摂食嚥下障害児（者）のための嚥下調整食分類2018より

