ゆずチキン

材　料	分量		作り方
	１人分	４人分	
鶏もも肉	２切（40ｇ）	８切(160ｇ)	① 調味料を混ぜる。
白しょうゆ	２ｇ	８ｇ	② 鶏肉を①に３０分程度漬けこむ。
濃口しょうゆ	２ｇ	８ｇ	
本みりん	４ｇ	１６ｇ	③ 200℃のオーブンで 10 分焼く。
ゆず果汁	０．６ｇ	２．４ｇ	

冬至の日に作りました。

＊給食では食べやすいように、小さく切った鶏肉を使いましたが、大きいものでも OK です。
＊ゆずの代わりにレモン果汁を使用してもおいしく食べることができます。