

NEW! KUSATSU BOOSTERS



新規メンバー追加!

かとうみう
加藤未羽

Miu Katou
けん玉日本一



けん玉日本一の加藤未羽さんが
KUSATSU BOOSTERS メンバー
として新たに加わりました!!

プロフィール

- ・平成19年7月19日生まれ
- ・小学校1年生からけん玉を始める(玉川けん玉教室所属)
- ・第21・22回全日本クラス別けん玉道選手権大会SAクラス(最高クラス)2年連続優勝

×キリトリ

水生植物公園
みずの森

〒525-0001
下物町1091
☎568-2332
FAX568-0955



ガーリック醤油唐揚げ

●1人分当たり
エネルギー…307kcal
食塩相当量…0.9g
食物繊維…2g



草津・たび丸
Kitchenの
公式レシピは
こちら

材料 (4人分)

- | | |
|---------------|---------------|
| 水菜…150g | ミニトマト…8個 |
| にんじん…50g | 砂糖…小さじ1/2 |
| ・唐揚げの材料 | ・ガーリック醤油 |
| 鶏もも肉…360g | しょうゆ…大さじ1 |
| 酒…大さじ1 | にんにく…1かけ(15g) |
| おろししょうが…10g | ごま油…小さじ2 |
| 片栗粉…大さじ3 | |
| サラダ油(揚げ油用)…適量 | |

- 鶏もも肉を3~4cm角に切り、酒、おろししょうがと混ぜ、漬けておく
- 水菜をよく洗い、1cmの長さに切る
- にんじんは皮をむいてシリシリ器でりおろし、砂糖と混ぜ、水分が出たら絞る。ミニトマトは洗って半分に切る
- ガーリック醤油用のにんにくをみじん切りにする
- ①に片栗粉をまぶし、180度の油で揚げる

- お皿に②と③を盛り付け、⑤の唐揚げを乗せる
- フライパンに油を入れて弱火で④を加熱する
- にんにくが少し色づいたら火を止めてしまうゆを加え、かき混ぜて熱いうちに⑥へかける

コツと ポイント

ガーリック醤油で食べるサラダ風唐揚げです。市販のガーリック醤油を家庭で再現できるレシピを考えました。



cookpad recipe

Kusatsu Information

いつでもどこでも「広報くさつ」



市ホーム
ページ



ラジオえふえむ草津
(FM78.5MHz)
「声の広報」



スマートフォン用アプリ

- ・マチロ
- ・SideBooks(ちいき本棚)

市の花
アオバナ

市の木
キンモクセイ

市公式ソーシャルメディア



草津市メール 配信サービス

市の情報をメールで
配信するサービス



くさつチャンネル

さまざまな動画や、
びわ湖放送(BBC)
で放送されている
草津スケッチもこ
ちらから配信!



2月28日現在
(対前月比)

- ・人口
140,423人(-44)
- ・世帯数
64,669世帯(-21)
- ・男 70,331人(-39)
- ・女 70,092人(-5)