



広島県の郷土料理レシピ

材料（4人分）

小いわし・・・200g
卵・・・小1/2個
小麦粉・・・大さじ2
片栗粉・・・大さじ2
塩・・・少々
揚げ油・・・適量

瀬戸内海地域の「こいわしの天ぷら」

作り方

- ① 小いわしは、頭と腹わたをとる。
- ② 卵・小麦粉・片栗粉・塩を混ぜ合わせ、衣を作る。
- ③ 小いわしに②の衣を付け、約170℃の油で揚げる。

給食では、阿多田産の小いわしを使います。

