

作ってみよう!
給食レシピ!!

◎芋もち◎

食卓にもう一品！ おやつにも！！

●材料 (2つ分)

じゃがいも	150g (大きめ1個)
片栗粉	6g (小さじ2)
塩・こしょう	2つまみ※
※「1つまみ」は親指+2本でつまんだ量です。	
油	適量
醤油	6g (小さじ1)
のり	2枚(1枚を1/6にカット)

※色々な味にアレンジ可能

麺つゆ・バター醤油・ソースマヨ・のりしお

●つくり方

①じゃが芋を茹で、皮をむき、熱いうちにつぶす。やけどに注意！！

※レンジでもOK！ラップをして600w・4～5分

②片栗粉・塩・こしょうを入れて混ぜ、小判型に丸める。

③フライパンに油をひき②を焼く。

④焼き色が両面についたら火を弱めて醤油を回しかける。

⑤のりをまく

完成！！

