



ふくさい
おうち de きゅうしょく
さといものいそべやき

見た目はおもち？！



* 材料名

さといも 360g

酒 大さじ1

塩 少々

片栗粉 小さじ1 (ねばり具合で調整)

手巻きのり 4枚

～たれ～

かつおだし汁 25g

しょう油 小さじ1 三温糖 小さじ1/2

みりん 小さじ1/2

片栗粉 小さじ1 水で溶く

* 分量は4こ分です。

- ① 里芋は皮をむき、1cmいちょうに切る
- ② 酒をいれたお湯でゆでる
- ③ やわらかくなったら水気をきってつぶし、片栗粉と塩を加えてよく混ぜる
- ④ 手に少量の水をつけて③を小判型に成形する
- ⑤ のりでくるんで焼く
* 給食では、オーブンの天板にクッキングシートをしいてやきました。200℃7分
- ⑥ たれを作り焼いた⑤の上にかけます。
* あまさを控え目のたれです。
みたらしだんご風であまめのたれで、デザートとしてもおためしてください。

