

坂之上保育園

献立名 ジャがいももち



【材料 10人分】

じゃがいも	50g	(タレ)	
油	35g	濃口醤油	13g
片栗粉	100g	砂糖	6g

刻みのり 適量
揚げ油

【作り方】

- ① ジャがいもは洗って皮をむき、適当な大きさに切って茹でる(蒸してもよい)。
- ② ①に片栗粉を入れて全体をよく混ぜ、油も加えてさらによく混ぜる。
- ③ 一口大に丸めて少し平らにしてから油で揚げる。
- ④ 表面がカリッと揚がったらタレに絡めて、上から刻みのりを乗せて出来上がり。

【ポイント】

☆小麦・卵・乳を使わないアレルギーにも対応できる、おもち風おやつです。

☆おもちよりも噛みきりやすく低年齢児でも安心して食す事ができるおやつです。

