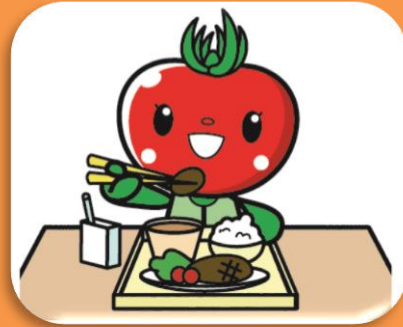


給食メニューをおうちで作ろう！！

給食で提供している料理をご家庭で簡単に作れるようにアレンジして紹介します。

みそポテト



<材料 5人分>	
じゃが芋	350g
小麦粉	1カップ
水	150cc
揚げ油	適量
赤みそ	大さじ1と1/2
砂糖	大さじ2と1/2
酒	大さじ1
みりん	小さじ1
水	大さじ2
白すりごま	小さじ2



<作り方>



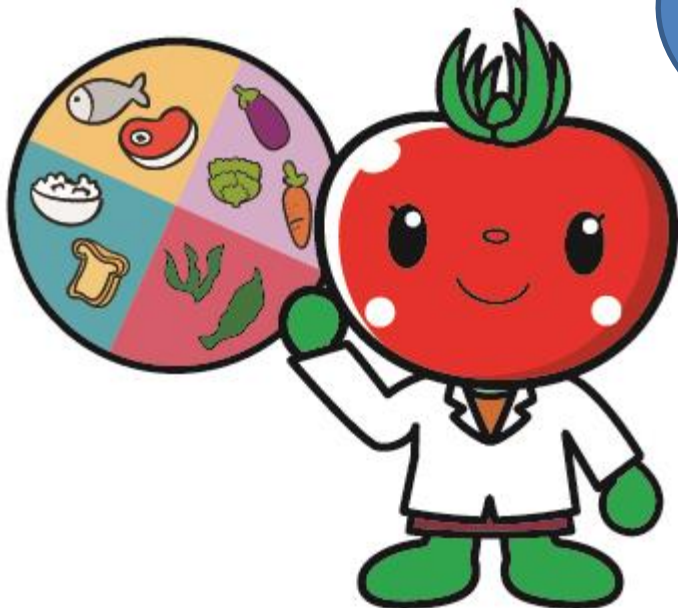
- ① じゃが芋は一口大に切り、電子レンジで加熱する。
- ② 小麦粉と水で衣を作り、じゃが芋につける。
- ③ 油で揚げる。



④ 調味料を煮立てて、最後にごまを入れる。



⑤ 揚げたじゃが芋にたれをからませる。



秩父の郷土料理です。
甘辛いたれが、揚げたじゃが
芋によくあいます。
おやつにもぴったり！