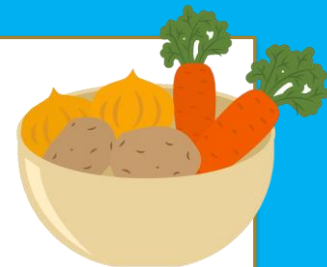




# 給食レシピ おさつコロツケ



## 《 作り方 》

1. 玉ねぎは、みじん切りにする。  
さつまいもは、適当な大きさに切って  
やわらかく蒸してから、つぶす。
2. カッコの材料をぜんぶ混ぜ合わせる。
3. 5等分にして、コロツケ型に成形しながら小麦粉、とき卵、パン粉の順につけ、  
油で揚げる。

## 《 材料(5人分) 》

油……………3ml(小さじ1)  
玉ねぎ……………80g  
白いんげん豆ピューレ……60g  
塩……………2g(小さじ2強)  
こしょう……………少々  
さつまいも……………300g  
ピザ用チーズ……35g  
牛乳(豆乳)……10ml  
生クリーム……10ml

小麦粉……45g(1/2カップ弱)  
卵……………1こ  
パン粉……………50g  
揚げ油……………適量

