

【揚げ里芋の青のり風味】 (浦安市千鳥学校給食センター)

〈材料・分量・切り方など〉

| 材料 | 分量 (1人分) | 切り方など |
|-----|----------|--------|
| 里芋 | 80 g | |
| 片栗粉 | 適量 | |
| 揚げ油 | 7 g | |
| 塩 | 少々 | 小さじ1/6 |
| 青のり | 少々 | 小さじ1/6 |

〈作り方〉

- 1 里芋は、皮をむいて洗う。
- 2 一口大の大きさに切る。
- 3 2にでんぷんをつけて揚げる。
- 4 塩、青海苔を混ぜる。
- 5 3に、4をかけ、混ぜあわしたら完成。

〈ポイント〉

- * 調味料は、お好みに合わせて調整してください。
- * 里芋は、キツネ色になるようカラッと揚げてください（揚げすぎると風味が損なわれます）。