

（ ）おうちで作ろう!（ ）
みんな大好き給食メニュー



写真は太陽幼稚園・おひさま保育園で撮影。
園の畑で育てたさつまいもを使用しています。

Vol.15 さつまいもコロッケ

秋の味覚、さつまいもの甘みを活かした大人気メニュー!サクサクの衣とホクホクのさつまいもの食感を楽しんでください。

■材料（4人分）

さつまいも… 2本（約400g）

水… 30ml

バター… 20g

パン粉… 大さじ4

小麦粉… 大さじ2

揚げ油… 適量

■作り方

- ①さつまいもの皮をむき、1cm幅の輪切りにして水にさらす。
- ②水気を切って耐熱ボウルに移し、ラップをして電子レンジで軟らかくなるまで加熱する。（600W約5分）
- ③熱いうちにつぶし、バターを加えて混ぜる。4等分にして成形する。
- ④小麦粉を水で溶いたバター液に③をくぐらせ、パン粉を付ける。
- ⑤200℃の油で、きつね色になるまで揚げる。