



稻荷御飯  
 じゃが豚ボール  
 添え野菜  
 ごぼうサラダ  
 清まし汁  
 アセロラゼリー

ココアケーキ

麦茶

「じゃが豚ボール」は 唐揚げとはひと味違う、肉団子です。  
 ホクホクしたじゃが芋がアクセントになっています！

～レシピ紹介～

【じゃが豚ボール】

《材料：子ども5人分》

《作り方》

豚挽肉	200g
じゃが芋	150g
玉葱	1/4個
生姜	少々
ガーリックパウダ	ひとつまみ
片栗粉	大2
醤油	小2
酒	小1
揚げ油	適量
小麦粉	大4
片栗粉	大1

- ①じゃが芋は小さめのサイコロに切り水にさらしておく。  
玉葱はみじん切り、生姜はすりおろす。
- ②カックの材料を全て混ぜ合わせる。
- ③一口大のお団子状に丸めて、小麦粉・片栗粉を  
合わせた粉を団子のまわりにまぶし揚げていく。
- ④こんがり色がついたら出来上がりです。

