

たこあげ

【材料（10 個分）】

・じゃがいも	750g	・小麦粉（衣用）	100g
・にんじん	1/2 本	・水（衣用）	50g
・長ねぎ	1/2 本	・揚げ油	適量
・たこ	150g		
・塩	小さじ 1/4	・たこやきソース	適量
・こしょう	少々	・あおのり	適量
・かたくり粉	大さじ 2		
・粉かつお	小さじ 2		

【作り方】

- ① ジャがいもはゆで、熱いうちにつぶす。
- ② にんじん、長ねぎはみじん切り、たこは 1cm の角切りにする。
- ③ ①、②、塩～粉かつおを混ぜ、たこ焼き型に成形する。
- ④ 衣用の小麦粉と水を合わせて衣を作り、③にまともせ 180℃の油で 5～7 分揚げる。
- ⑤ ソースをかけ、あおのりをちらす。

*かたくり粉は、様子を見ながら加える量を調整してください。

*給食で提供している大きさのたこあげ 10 個分のレシピです。大きいなと感じたら、ご家庭では小さめに作っていただいて問題ありません。