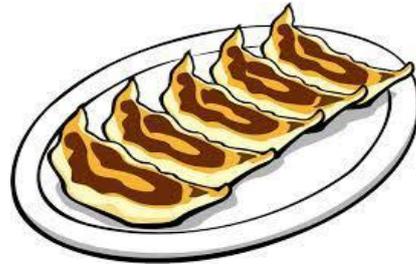


ぎょうざ



給食では、直径 16cm の特大サイズの皮を使った「ジャンボぎょうざ」ですが、ご家庭では市販の普通サイズの皮で作って下さいね。

<材料> 作りやすい量

ぎょうざの皮	1袋
豚ひき肉	200g
しょうが	1かけ
にんにく	1/2かけ
酒	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1
キャベツ	200g
たまねぎ	1/4個
にら	1束
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
片栗粉	小さじ1/2

3で水を注ぎ入れる時
油がはねるので注意!!

<作り方>

1. しょうが、にんにくはすりおろし、キャベツ、たまねぎ、にらはみじん切りにする。
2. ぎょうざの皮以外の材料をすべてよく混ぜ合わせ、ぎょうざの皮で包む。
3. フライパンを強めの中火で熱し、少量の油を敷き、ぎょうざを並べ入れる。1分ほど焼いたら、ぎょうざの半分が隠れるくらいの水を注ぎ、ふたをして中火で5分ほど焼く。