



こすもす保育園

おかず

## れんこん入り納豆とひじきの春巻き(5人分)

### \* 材料名

豚ひき肉	200g
れんこん(粗みじん)	50g
乾燥ひじき (水で戻して水気をよくきる)	10g
ごま油	適量
酒	大さじ1/2強
しょうゆ	大さじ1/2強
塩	小さじ1/2
片栗粉(少量の水で溶く)	5g
ひきわり納豆	50g
春巻きの皮	10枚
揚げ油	適量

### \* 作り方

1. 鍋にごま油をひき、豚ひき肉を入れて水分を飛ばすくらいよく炒めてから、れんこんを入れさっと炒める。
2. 1に水で戻したひじきを加えて炒め、酒、しょうゆ、塩で濃いめに味を付けたら、水溶き片栗粉を加えて混ぜ、火からおろす。
3. 2に納豆を加えて混ぜ合わせ、粗熱をとる。
4. 春巻きの皮にたっぷり具を入れて巻き、170℃くらいの油できつね色になるまで揚げる。

### 【先生方のコメント】

3歳未満児さんは、食べにくそうではありましたが、よく食べていました。

