

おやつレシピ

ポテトの磯部焼き



※イメージ写真

●材料（5人分）

じゃがいも……2～3個（300g）
片栗粉……大さじ4～6
バター……適宜
油……適宜
しょうゆ……適宜
のり……適宜

●作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、1個を4～6つに切って茹で、茹で汁を別の器に少し残す。熱いうちにつぶし、片栗粉を加えて混ぜる。
- ②残しておいた茹で汁を加えながら固さを調節し、手で円盤状に形作る。
- ③フライパンにバターを溶かし、きつね色になるまで②の両面を弱火で焼く。熱いうちにしょうゆをつけてのりで巻き、バターをのせる。

●ポイント

三角形や小判形など形を工夫しても楽しいです。

（袋井西幼稚園より提供）

ご飯おやき



※イメージ写真

●材料（2人分）

温かいご飯……200g
ハム……1枚
たまねぎ（みじん）…大さじ2
パセリ（みじん）……大さじ1
ピザ用チーズ……大さじ3
卵……小1個
薄力粉……大さじ1
油……少々
トマトケチャップ……適宜

●作り方

- ①ご飯は手で軽くつぶす。
- ②ハムはみじん切りにし、ご飯、たまねぎ、チーズ、パセリ、卵、薄力粉を加え、ゴムべらでよく混ぜ合わせます。
- ③4等分して小判形に整え、油を薄くひいたフライパンで両面をこんがり焼く。
- ④ケチャップをかけていただく。

（袋井西幼稚園より提供）