



## 青のりポテトビーンズ

幼稚園・保育園との交流給食での鉄板メニュー。大好きなポテトと一緒に大豆もペロリです。



### 作り方

1. 大豆を水に浸けてもどしておく。
2. ◆を合わせておく。
3. ジャガイモは、角切りにして水にさらしておく。
4. ジャガイモを素揚げする。

### 材料

目安： 4 人分

- ジャガイモ 大 1 個
- 大豆 乾物で30g
- 片栗粉 適量
- 揚げ油 適量
- ◆ 青のり 0.2g
- ◆ 塩 0.2g

5. 大豆に片栗粉をまぶしてから揚げる。
6. ジャガイモと豆が熱いうちに2.にまぶす。

### 給食では…

- ・大豆を3時間ほど水に浸けてから揚げています。
- ・こちらはよく噛んで食べてほしいときに出す <かみかみバージョン>、

1年生に初めて出す時は、水でもどした大豆を一度ゆでてから粉をつけて揚げる <やわらかバージョン> で出しています。