



## 給食レシピ

## 砂里芋のチーズつつみあげ

エネルギー 159kcal たんぱく質 5.7g 塩分0.8g

材 料	1人分	4人分
砂里芋	30g	2個
ベーコン	5g	1枚
炒め油	0.5g	大1弱
塩	0.1g	小1/2
こしょう	少々	少々
コンソメ	少々	1g
チーズ	10g	40g
春巻きの皮	1枚	4枚
揚げ油	適量	適量

### 作り方

- ① 里芋は皮をむき、拍子切りにする
- ② ベーコンを細く切る
- ③ 里芋、ベーコンを油できっと炒め、塩、こしょう、コンソメで味付けをする
- ④ 春巻きの皮で③の具とチーズをつつむ
- ⑤ 油で④を揚げる。皮がきつね色になったら完成

### 料理の紹介

聖籠町の特産品、砂里芋を使った変わり春巻きです。砂里芋のもちっと、とろっとした食感が、チーズとベストマッチ！もちろん、チーズを抜いてもおいしくいただけます。給食では、「家でも作ってみたい！」という声が多数。子どもたちにレシピを配ると喜んでいました。