



# じゃがいもで大学いも

竹原西小学校2年 大本 美羽

アピール  
ポイント



かんたんにつくれます。



## 材料（4人分）

じゃがいも…………… 300 g  
揚げ油…………… 適量

【A】

砂糖…………… 大さじ2  
しょうゆ…………… 大さじ2  
みりん…………… 大さじ3  
黒ごま…………… 適量

\* 緑の文字は竹原の食材です。

- ①じゃがいもの皮をむかずに、よく洗う。
- ②大き目のじゃがいもは切る。
- ③じゃがいもを耐熱皿に並べ、ラップをして3分間レンジであたためる。
- ④③を 180℃の油で、きつね色になるまで揚げる。
- ⑤フライパンに【A】を入れて、砂糖が溶けたら、④を混ぜ、黒ごまをかける。



・しょうゆでしっかり味がついているので、さつまいもの大学いものように甘くないです。