

## 揚げエビ豆

伝統のエビ豆を学校給食用にアレンジし、男の子も満足の満腹感を得られるメニューとなりました。



【材 料】 1人分

スジエビ	9 g	濃口しょうゆ	1.8 g
でんぷん	2 g	三温糖	2 g
水煮大豆	15 g	① 本みりん	0.7 g
でんぷん	3 g	水	1.6 g
揚げ用油	適量	いりごま	0.8 g

【作り方】

スジエビと水煮大豆は水で洗ったあと、でんぷんをつけて油で揚げる。

①の調味料を火にかけてタレを作る。

に といりごまをからめる。