

としよ きゅうしょくほん で

# 図書コラボ給食『本に出てくるおいしいもの』



## ★11ぴきのねこのコロッケ★

【11ぴきのねことあほうどり 馬場のぼる著 こぐま社】

ざいりょう こぶん  
《材料（10個分）》

じゃがいも 5個（650g） ・ 豚ひき肉 200g ・ たまねぎ 1個（200g） ・  
あぶら おお しお こ しょうしょう こむぎこ みず てきぎ  
油 大さじ1 ・ 塩 小さじ1 ・ こしょう 少々 ・ 小麦粉 50g ・ 水 適宜 ・  
なま こ かんそう こ あ あぶら てきぎ ちゅうのう てきぎ  
生パン粉 20g ・ 乾燥パン粉 30g ・ 揚げ油 適宜 ・ 中濃ソース 適宜

つく かた  
《作り方》

- ①たまねぎはみじん切りにする。油でたまねぎ、豚ひき肉をよく炒める。
- ②じゃがいもは蒸してつぶす。①を加え、塩、こしょうで調味する。
- ③10等分にして丸め、小麦粉と水を溶いたトロ、パン粉の順に衣をつける。
- ④180℃の油できつね色になるまで揚げる。ソースをかけて、召し上げられ！